

Ex Bibliotheca
majori Coll. Rom.
Societ. Jesu

II-13-i

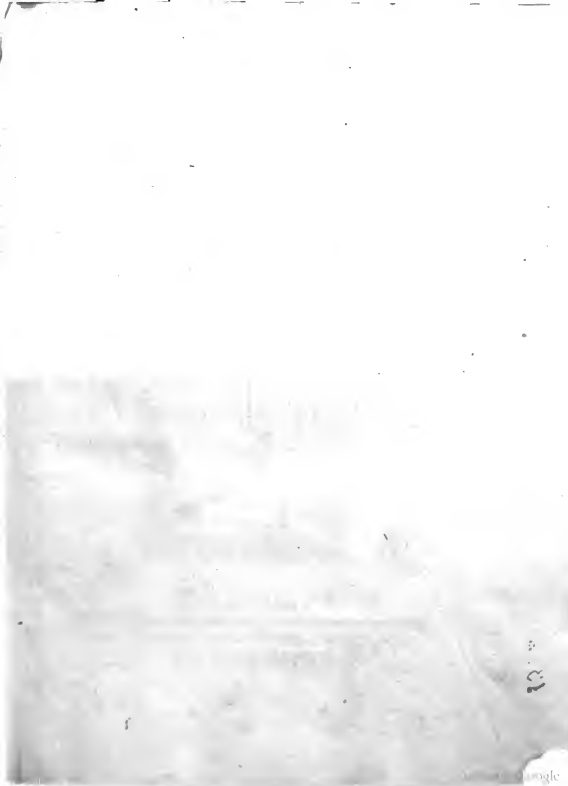
12
17
K
7-8



13.2.20.

70 70
e d
38 01

19
11
h g



100

TRATTATO
DELLA
AGRICOLTURA
DI

PIERO DE' CRESCENZI

Traslatato nella favella Fiorentina

RIVISTO

DALLO 'NFERIGNO
ACCADEMICO DELLA CRUSCA.



IN BOLOGNA

NELL' ISTITUTO DELLE SCIENZE. MDCCLXXXIV.
CON APPROVAZIONE.

A CHI LEGGE.

L Agricoltura, arte fra tutte la più antica, e la più necessaria alla sussistenza del Genere Umano, se maneggiata ancora; come più spesso accade, da uomini idioti, e guidati soltanto da una superficiale esperienza, o da un cieco attaccamento agli usi loro passati, non lascia tuttavia di somministrarci quanto può esser bastevole al sovvenimento, e conservazion della vita, profitto senza comparazione maggiore convien dire, ch' ella sia per arrecare, quando venga trattata maestrevolmente, e da esatte, e ben ponderate regole sostenuta. Quindi è, che a perfezionarla col soccorso ancora della dottrina, e delle lettere, fin dalle età più remote diedero opera uomini sapientissimi, e a pubblicarne in iscritto gli ammaestramenti, inchinaronsi talora mani eziandio regali e principesche; quali, come Plinio ci fa sapere, (*) furon quelle di un Gerone Re di Siracusa, di un Attalo Re di Pergamo, di un Archelao Re di Cappadocia, e quelle

* *

pu-

(*) Lib. XVIII. Cap. III.

pure di un Magone Duce Cartaginese, i di cui XXVIII. libri delle villerecce operazioni in tal guisa onorò il Senato di Roma, che distribuiti avendo in dono a' Regoli dell' Africa quanti volumi furon trovati nelle Biblioteche della espugnata Cartagine, questi soli di Magone serbati volle per se, e ordinò, che da uomini periti, de' quali alcun n' ebbe tratto da quell' angusto confesso, traslatati fossero nell' idioma latino. Pari e conforme a un sì fatto giudizio dell' antico Senato Romano mostrasi oggi quello de' più saggi ed illuminati Sovrani del secol nostro, i quali con immortal laude gareggiare si veggono, nel favorire e proteggere gli avvanziamenti di quest' arte; costituendo a tal fine nelle più celebri e famose Università onorevoli Cattedre, dalle quali, a comun beneficio, ne sien pubblicamente dettati gl' insegnamenti.

Memorabile è stato infino ad ora, e il sarà in avvenire il nome di Pietro Crescenzio Cittadin di Bologna, riguardevole per dottrina, e per cariche sostenute; il quale, essendo nato, e vissuto in un tempo, in cui, per lo dicadimento delle scienze, e delle arti più nobili, perduti erano in parte, e in parte negletti gli antichi scritti delle cose rusticane, e ridotta perciò vedevasi l' Agricoltura stessa alla primiera materialità e rozzezza, prese animo, egli il primo, di riabbellirla, per dir così, e di tornarla in onore; e ciò con da-

re

re in luce, nella età sua più matura, un Volume di giusta mole, in cui felicemente raunò, ed espone quanto aveva per lungo corso di anni appreso dalla propria, e dalla altrui esperienza, e quanto potè ricavare da quegli antichi Autori, che gli vennero alle mani, come avvanzi della preceduta disolazione di più secoli; dalle buone arti sofferta. Con che diedesi principio a una nuova successione di Scrittori, espertissimi nelle materie Georgiche; la quale si è poscia continuata fino a noi, ed è ora sì cresciuta in numero, e in qualità di dottrina, che ben può consolarci della perdita fatta di tanti e tanti della più antica.

Compose il Crescenzio l' Opera sua in latino, ma in un tempo, in cui la proprietà, e la eleganza di quella lingua non era nè cercata, nè gustata, nè conosciuta; e tutta però la sua cura pose, scrivendo, nel rendersi agevolmente inteso, ancora da meno scienziati: al qual intento si avvisò per avventura, che certi vocaboli triviali, certe grosse forme di dire meglio si confacessero. Ben videsi adorna di una singolar pulitezza e leggiadria di stile la Traduzione, che poco appresso ne fu fatta, da Scrittore Toscano, il di cui nome non è pervenuto fino a noi; ma che per la condizione del secolo in cui visse, ebbe certamente in pronto, come naturali, non come ricercate per arte, o per imitazione, le bellezze, e le grazie proprie del suo linguaggio.

guaggio. E quindi poi avvenne, che si fatta Versione non pur ebbe segnalato luogo nella serie de' libri di Agricoltura, per la utilità de' precetti, in nulla svariati da que' del testo originale, ma, per la tersa e nobile dettatura, non men distinto l'ottenne altresì in quella de' libri detti di Lingua. Vera cosa è nonpertanto, che un tal doppio pregio non dee riputarfi comune a qualunque edizione volgare del Crescenzio possa venir alle mani, e ne posson venire senza numero, ma a quelle poche solamente, alle quali si estende l'approvazione degli Accademici della Crusca, e che posson valere al riscontro de' luoghi allegati nel loro Vocabolario: nè queste edizioni sono state fin ora più che due sole, quella del Giunti di Firenze dell'anno 1605. e l'altra di Napoli in due tomi del 1724.

A divisarne ora, e ad eseguirne per le nostre stampe, una terza, in tutto alle due predette uniforme, ha dato impulso in primo luogo il desiderio di molti, a' quali riusciva difficile il provvedersi dell'una o dell'altra delle approvate, oggidì divenute entrambe assai rare: secondariamente l'esserfi creduta cosa convenevole, che in Bologna si vedesse uscir pur una volta un'Opera sì celebre, prodotta, sono già cinque secoli, dall'ingegno, e dal sapere di un suo illustre Cittadino. Nel resto qui pure è tornato comodo il dividere la nuova impressione

ne

ne, in due volumi, come già fu fatto in Napoli; al primo de' quali si è premeſſa la Vita dell' Autore, ſeguita da alcune Offervazioni ſopra il di lui Scritto, e dalle Lettere ſue Dedicatorie al Generale de' Predicatori, e al Re di Sicilia indirizzate; le quali, inſieme colla Introduziona di tutta l' Opera, ſi ſono tranſcritte da' Codici a penna, nel linguaggio medefimo, in cui da eſſo Creſcenzio furon dettate; e ciò affinché della di lui latinità, qualunque ella ſiaſi, abbia il Lettore alcun ſaggio. Nel fine del ſecondo volume ſi è data la eſplicazione di molti vocaboli alquanto oſcure e dubbioſi, che nella Verſione Toſcana tratto tratto ſ' incontrano, e che nel Vocabolario della Cruſca non ſembrano ſufficientemente dichiarati. E di fatto in una delle note marginali, appoſte alle Lettere di Francesco Redi, nella edizione di Venezia del 1728. le quali note ſono attribuite ai due già Chiariffimi Fratelli Salvini di Firenze, alla pag. 279. del Tomo IV. così ſi trova ſcritto: Creſcenzio (parlaſi del volgarizzato) ha delle parole, che non ſ'intendono, e in quel caſo è ſolito (il Vocabolario) porvi l'eſempio puro puro, con laſciarlo alla diſcrezione del Lettore. Non poche in vero ſi trovano di sì fatte voci, il cui ſignificato appena potrebbe altrove rintracciariſi fuorchè nella patria dell' Autore, dalla popolareſca favella della quale in prima origine ſono derivate. Chi poi, fra' Cittadini di eſſa, quegli ſia ſtato, che

*in riguardo ancora ad un tal fine, ha tolto l'as-
sunto di apprestare all'Opera del Crescenzio il nuo-
vo corredo, di cui per la prima volta esce ora for-
nita, non è uopo che si risappia, nè molto rileva
il cercarlo. Intento egli unicamente, come ragione il
vuole, a recare qualche giovamento, o qualche sod-
disfazione, se tanto pure gli verrà fatto, a chi non
isdegnerà valersi di questa ristampa, quanto al ri-
manente, di dare a conoscere se stesso al Mondo,
per la, qualunque sia stata, operazioni sua, non ha,
e non ha avuto mai alcun pensiero.*

VITA

DI PIETRO CRESCENZIO.

ANtichissima fu in Bologna la famiglia de' Crescenzi, non dell' ordine de' Grandi, che con titolo di sospetta potenza detti eran Magnati, ma pur chiara e riguardevole fra le Popolane, capace di qualsivoglia onore, grado, ed uffizio, come in una Repubblica libera, la quale, sul modello delle più allora d' Italia, a reggimento e nome di Comune, e di Popolo si governava. Progenitore e, per così dire, cepo di essa, da cui trasse il cognome, fu Crescenzo figliuol di Giambuono. Di lui si trova scritto, che l'anno di nostra salute 1102. chiese e ottenne dall' Abate di Santo Stefano, per nome Paolo, sotto certe condizioni in enfiteusi, (1) uno spazio misurato di terreno,

Vol. I. a di

(1) *In nomine Sancte & Individ. Trinitatis anno ab incarn. Domini Nostri Jesu Christi millesimo centesimo secundo imper. Domini Enrico filius qu. Domini Enrici Imperatoris anno vigesimo nono Kal. Jan. indictione undecima. Petimus a vobis Dominus Paulus gratia Dei Presbiter Monachus & Abbas de Monasterio Sancti Stefani qu. vocatur Jerusalem ut nobis Crexenzo filius qu. Johannis boni &c. concedere dignetis rem vestri juris &c.*

Carta autografa esistente nell' Archivio della Badia di Santo Stefano, presso l' Eccellso Senato.

di ragione di quel celebre Monastero, e ad esso quasi contiguo dal lato di Strada Maggiore: luoghi tutti non compresi allora dentro il recinto delle vecchie mura. E siccome quello era il tempo, in cui, più che in qualunque altro, la Città, per la crescente popolazione, si aggrandiva, e avanzava di giorno in giorno i suoi borghi oltre i confini delle cerchie antiche, così è da credere, ch' egli facesse acquisto di quel suolo, per innalzarvi sopra un qualche edificio, siccome allora era costume: trovandosi, che quivi appunto, in sull'angolo delle due vie, detta l'una Gerusalemme, l'altra il Borgo nuovo, furon le case, da esso Crescenzo, e dalla di lui posterità, che fu assai numerosa, presso che per due secoli, non interrottamente abitate.

Più figliuoli ebbe Crescenzo, per i quali il di lui casato in altrettanti rami ben tosto restò diviso. Burello, Giambuono, Ugolino, e Pietrobuono son nominati, per occasione di varj contratti, nelle antiche pergamene della Badia dianzi mentovata di Santo Stefano. Da un di loro, nè si è potuto fin ora venire in cognizione qual fosse, discese Giambonino, di cui, come di uomo benestante, e posseditore di più fondi, è fatta menzione in certi quaderni d'estimo, trovati nel pubblico Archivio,
scrit-

scritti circa l'anno 1240. Fu esso padre del nostro Pietro scrittore di Agricoltura, di Giacobino, e di Fr. Bartolomeo dell'Ordine de' Predicatori. (2)

Qual segnatamente fosse l'anno del nascimento di Pietro non è agevol cosa a diffinirsi. Sapendosi nondimeno per testimonianza di lui medesimo, che settanta già ne contava, allora quando fece la risoluzione di porre l'ultima mano al suo scritto, il che con ragioni molto probabili si argomenta essere accaduto circa l'anno 1303. (3) senza andar troppo lungi dal vero sembra poterli conchiudere, che nel 1233. o in quel torno egli nascesse.

Per qual modo spesi fossero gli anni della sua giovinezza negli studj di varie scienze ed arti liberali, e sopra tutto delle Leggi Civili, egli stesso il dichiara nella Prefazione del suo libro, così di se scrivendo: *Ego itaque Petrus de Crescentiis, Civis Bononiae, qui tempus adolescentiae in Loyca, in Medicina, & Scientia Naturali totum consumpsi, & demum nobili Legum scientia*

a 2

tia

(2) MCCLXXX. Die XIII. intr. Jun.

Dominus Petrus qu. Domini Zambonini de Crescentiis promissum servare indemnem Dominum Jacobinum fratrem suum a debito lib. XXX. bonon. &c. Actum in domo Fratrum Predicatorum pres. Fr. Bartolomeo fratre predicatorum &c.

Memoriale di Giacomo di Ubertino Fabbro nell'Archiv. pubbl.

(3) Vedi la nota 22 più abbaso.

4
tia infudarvi &c. De' Maestri sotto de' quali egli
 studiò nulla sappiamo: ma è certo, che mai
 non ascese fino al grado di Dottore di Leggi
 Civili, o Canoniche, tenendosi contento del
 solo titolo, e carattere di Giudice, che così
 i semplici Giureconsulti chiamavansi allora: e
 a chi era, come tale, legittimamente approva-
 to, permettevasi bensì il trattare, agitare, e
 in qualsivoglia modo difendere le altrui cause,
 e deciderle ancora ne' tribunali; ma non già
 montar sulle cattedre di Ragion Civile, e dar-
 ne pubblicamente gli ammaestramenti; che era
 uffizio proprio di que' pochi, che, con solenni-
 tà grande in que' tempi, Dottori erano creati.
 Quanto al Crescenzo, già fin l'anno 1268. il
 troviamo ne' contratti nominato Pietro Giudice
 (4); nè giammai poscia con altro distintivo: ti-
 tolo; nella di lui persona forse più spesso usato,
 che in altri della stessa professione e grado: o
 fosse ciò, perchè veramente per lungo tempo
 esercitò l'uffizio di Giudice Assessore: in più
 e più luoghi, o peravventura affine di più si-
 curamente differenziarlo da Pietro di Lazzero
 Crescenzo, e da un altro Pietro di Giacobini
 di Martino, ambidue della stessa famiglia, che
 al

(4) MCCXLVIII. die XII. Jun.
*Actum in parlitorio Sancti Stephani presentibus Domino Petro de
 Crescentiis Judice filio qu. Domini Zambonini &c.*
 Memor. di Zagni Tregoli. Arch. pub.

al suo tempo vivevano; il primo de' quali fu bandito l'anno 1274. come partigiano de' Lambertazzi o Ghibellini, il secondo confinato per la medesima cagione, (5) poi rimesso in grazia si fece Religioso dell'Ordine di S. Francesco.

Era stile delle Città d'Italia, le quali allora per la maggior parte erano libere e indipendenti, l'assumere al lor governo Reggitori stranieri, col titolo di Podestà, o Capitani, a' quali l'amministrazione delle civili e militari cose, e sopra tutto la giurisdizion suprema a certo tempo si commetteva. Or fra le altre condizioni, cui gli eletti Podestà, per lo patovito stipendio, si obbligavano colle Città, quella era altresì di condur seco, a proprie spese, un certo numero d'Uomini periti in iure, che, ove uopo fosse, in qualità di Assessori li consigliassero, e a tener ragione ne' varj tribunali, giusta l'usanza di ciascun paese, potessero essere diputati. I Gentiluomini Bolognesi, e quelli singolarmente, che per generosa nobiltà di sangue, e per riputazion di valore e di senno, sopra gli altri si distinguevano, spesso erano chiamati al reggimento delle Città più illustri e riguardevoli, nell'accompagnamento per-

(5) Da' Libri de' Banditi e Confinati della fazione de' Lambertazzi nell'Archiv. pub.

perciò de' quali a molti Giuristi e Causidici si dava luogo. Il Crescenzo intra gli altri, cui non fofferiva l'animo di tener lunga dimora nella sua patria, dappoichè per le cittadinesche contenzioni e discordie in essa vide rotta la tranquillità e la pace, volonterosamente si pose nel numero di que' Giureconsulti o Giudici, che usavano seguire i Rettori o Podestà a' loro governi, siccome egli stesso ci vien palesando in queste parole: *Pacifici status anxius, post flendum scisma illius egregia urbis, quæ vero ac proprio nomine Bononia, idest bona per omnia, in omnibus mundi climatibus dicebatur, cognovi, quod mutata unitate, ac statu pacifico in dissensionem, odium, & livorem, non erat justum ipsius perversæ divisionis negotiis immisceri; ideoque annis triginta diversas provincias cum earum Rectoribus circumvi, subjēctis justitiam libenter tribuens, & Rectoribus fidele consilium, & Civitates in suo statu pacifico pro posse conservans.*

I trent' anni, ne' quali dice il Crescenzo di essersi aggirato per diverse provincie, parrebbe che avessero a contarsi dal 1274. in cui scoppiò la troppo nota e fatal divisione fra' nostri Cittadini: e così effettivamente ha opinato, con tutta l'apparente verisimilitudine, un egregio Scrittore de' nostri tempi: (6) pur è co-
fa

(6) Il chiarissimo ed eruditissimo Sig. Abate Cavaliere Girolamo Tiraboschi nella Storia della Letteratura Italiana Tom. V. pag. 189.

fa certa, doverli cominciare alquanto più da lungi la dinumerazione di quegli anni. Abbiamo una carta di obbligazione, da esso lui contratta con Alberto Asinelli, di esser seco alla Podesteria di Sinigaglia, che cominciava a calende di Maggio 1269. (7) Un'altra similmente ne abbiamo, per cui accontossi con Galeotto Lambertini, eletto Podestà d'Asti, per li primi sei mesi dell'anno 1271. (8) Pertanto convien dire, che nelle sopraccitate parole, o egli intendesse di prender d'alto l'incominciamento delle discordie della Città, cioè dalle prime scintille di quell'incendio, suscitatesi l'anno 1266. ovvero che significar volesse soltanto, che la rabbia delle fazioni avevagli impressa profondamente nell'animo la deliberazione di continuare in tal sorta d'impiego, che gli valesse di ragionevol pretesto a tenerli lonta-

no.

(7) MCCLXIX. die lune I. intrante Aprili.

Dominus Albertus Domini Philippi de Asinellis Dominus Bertolus Butrigarii Notarius in solidum promiserunt solvere Domino Jacobino de Crescentiis lib. LXXX. bonon. ad sex menses eo quod Jacobinus promisit ipsi Domino Alberto quod Dominus Petrus frater ejus stabit cum eo in Assessoria Civitatis Senegagli. a Kal. Madii proxime venturi ad unum annum. Et ultra per totum sindacatum.

Memor. di Buonvicino Francucci Arch. pub.

(8) MCCLXX. die X. intrante Decembri.

Dominus Galeottus de Lambertinis promisit solvere Domino Petro de Crescentiis Et Domino Ugolino de Flagnano Judicibus cuilibet ipsorum lib. LX. bonon. hinc ad sex menses pro ipsorum feudo Et salario quod promiserunt stare cum eo Et continuare in officio Assessoris Civitatis Astensis Et c.

Memor. di Francesco da Pontecchio Arch. pub.

no dalla sua patria: ben ~~consentendo~~ non potervi dimorare con sicurezza, e con onore, qualora non consentisse di aver mano alla persecuzione, che ad innumerabili cittadini, e 'allo stesso proprio suo sangue si moveva.

La famiglia de' Crescenzi era di parte Lambertazza o Ghibellina, e dovette come tale rimanere involupata nelle sciagure degli altri di quella setta: parte de' quali furono sbanditi come rubelli, con perdita e confiscazione de' beni, parte rilegati o, come allora dicevano, mandati a' confini in questa o in quella non sospetta città, parte ancora ritenuti in patria, ma esclusi dagli uffizj pubblici, e gravati di prestanze e contribuzioni maggiori, di quelle degli altri Cittadini. Eccettuati furono del casato e schiatta de' Crescenzi, con pochi altri, i due fratelli, che di Giambonino eran nati, Pietro, e Giacobino, i quali al tempo de' romori, e delle contese più aspre e più inferocite, non essendosi mossi in veruna parte, nè avendo recato dispiacere ad alcuno in fatti o in parole, andarono perciò esenti da qualunque pena, sia di bando, sia di confini; anzi neppure furono cancellati dalla Compagnia de' Balzani, la quale era una di quelle dell' Armi, che in parte formavano il Consiglio maggiore del Popolo, alla qual Compagnia per

an-

antica usanza que' di loro famiglia solevano essere ascritti. (9) Che se pure il nostro Pietro si assentò per tanto tempo dalla Città, egli il fece di sua libera elezione, schifando a tutta sua possa l'essere spettatore, e in qualche modo colpevole delle calamità della sua patria. Anzi a dir più vero, egli non si tenne assente, nè ci mancò di continuo, ma ci venne più e più volte, e vi dimorò sempre tutto il tempo, in cui attualmente non si trovava essere in carica; siccome apparisce per li molti contratti, in quegli anni da lui presente in Bologna stipulati. (10)

Non farebbe agevol cosa il venire in co-
gnizione di tutte le città, nelle quali, per
si lungo corso d'anni, gli avvenne di sog-
giornare. L'anno 1283. Guglielmo Lambertini
fratel cugino di Galeotto soprammentovato, (11)
Vol. I. b il

(9) Dalla Matricola antica della Compagnia de' Balzani nell' Arch. pub. Balzani erano detti dal loro Gonfalone vermiglio, colla balza inferiore di color bianco.

(10) Ne' Memoriali degli anni MCCLXXV. MCCLXXVII. MCCLXXIX. MCCLXXX., e in più e più altri nell' Arch. pub.

(11) MCCLXXXIII. die XXVIII. Octob.
Dominus Pax de Pacibus Leg. Doſt. promiſit ſolvere & dare Do-
mino Petro qu. Domini Zambonini de Creſcentiſi Judici L. lib.
bonon. ad ſuam voluntatem & hoc ideo quod dictus Dominus
Petrus ad infantiam Domini Pacis & ejus precibus & mandato
promiſit ire cum Domino Guilielmo de Lambertinis ad regimen
civitatis Inole pro ſuo iudice & in dicto regimine officium iudi-
cis exercere a Kal. Novemb. proxime venturi uſque ad ſex me-
ſes & ultra ibidem ſtare ad ſindicatum.

il menò seco alla Podesteria d' Imola, e tre anni appresso, a quella di Ferrara, (12) ambo le quali duravan sei mesi. Terminata quest' ultima nel finire di Giugno del 1286. passò il Lambertini alla Città di Pisa, il cui governo amministrar doveva per un anno, non in nome proprio, ma come Vicario del Conte Ugolino di Donoratico, Signore della sesta parte del Regno di Cagliari, da' Pisani suoi cittadini, eletto a loro Podestà per dieci anni. Colà pure volle Guglielmo avere il Crescenzo fra' Giudici del suo seguito: (13) e avventuratamente sol-

(12) MCCLXXXVI. die IV. Januar. "

Dominus Bartholomeus Dominus Zunta fratres filii qu. Bartholomei Carbonis promiserunt in solidum dare & solvere Domino Petro de Crescentiis Judici LX. lib. bonon. hinc ad tres menses pro patrocinio quod prestare debet Domino Guilielmo de Lambertinis in regimine Civit. Ferrarie usque ad Kal. Jul.

Memor. di Ansaldo Ansaldo Arch. pub.

(13) MCCLXXXVI. die XXIX. Septemb. *Dominus Bartholomeus Carbonis Dominus Bongardus qu. Jacobini Bongardi in solidum promiserunt dare & solvere Domino Petro de Crescentiis qu. Domini Zambonini de Crescentiis Judici C. lib. bonon. pro suo salario quia ipse Dominus Petrus promisit predictis ire ad Civitatem Pisarum & ibi esse cum Domino Guilielmo de Lambertinis Potestate Pisarum & eidem Potestati prebere consilium & auxilium in officio judicis usque ad festum S. Petri proxime venturi & stare ad syndicatum cum ipsa Domino Potestate.*

Memor. di Giovanni di Damiano Arch. pub.

Che poi il Lambertini fosse Vicario del Conte Ugolino, non Podestà di Pisa in nome suo proprio, il dimostrano i Frammenti della storia Pisana di Autore contemporaneo, dati alle stampe dal Muratori nel Vol. XXIV. *Rer. Italic. Script. col. 643. ove leggesi:*

Messere lo Conte Ugolino predicto, del soprascritto regimento X. anni, fu Podestà e Capitano anni due. MCCLXXXVI. infra quel tempo Messere Guiglielmo Lambertini da Bologna fu suo Vicario in officio della Podestaria un anno.

soltanto dopo il fine del loro uffizio, essendo già succeduto al Lambertini nel Vicariato Guidoccino Bongi da Bergamo, si mossero in Pisa le furiose sollevazioni, delle quali troppo parlano le storie, e che finirono nella miserabile tragedia del Conte Ugolino, chiuso da' Pisani in una torre, e quivi con due figliuoli, e due nipoti costretto a morir di fame, l'anno 1288. la cui maggioranza non avrebbe allora potuta rappresentare il Lambertini, senza grave pericolo di se, e di tutta quanta la sua comitiva. Al principio del 1292. trovavasi il Crescenzo in Brescia, Assessore di Ricciardo Artenisi Capitano del Popolo in quella Città: (14) e per fine abbiamo un contratto segnato li due Giugno 1298. per cui obbligossi a seguire Conte di Lambertino Ramponi, novellamente eletto Podestà di Piacenza. (15)

b 2

II

(14) MCCXCII. die XXVIII. Januarii.

Domina Antonia qu. Domini Thiberti de Naxinturre uxor Domini Petri qu. Domini Zambonini de Crescentiis fuit confessa habuisse a Domino Dominico qu. Dominici de Vidaglacola XX. lib. bonon. &c. . . . Domina Antonia & ejus mandato & precibus Dominus Jacobinus frater dicti Domini Petri ambo in solidum promiserunt facturos & curaturos quod ipse Dominus Petrus hinc ad mensem Julii proxime venturi vel in adventu ipsius Domini Petri in fine regiminis Domini Rigardi de Arinixiis Capitanei Civit. Brixie cum quo ipse Dominus Petrus est pro Assessore &c. cartam venditionis & traditionis faciet &c.

Memor. di Giacomo d' Argile Arch. pub.

(15) MCCXCVIII. die XXI. Junii.

Dominus Petrus de Crescentiis Judex Cap. S. Stephani promisit Do-

Il governo del Ramponi dovette probabilmente esser l'ultimo, cui il Crescenzo prestasse l'opera sua; nel finir del quale scorsi già erano i trent'anni; da che la prima volta era uscito fuori con Alberto Asinelli. Appresso vedendo, siccome egli scrive, la Città per certo modo riformata, e preso da noja di vivere in movimento quasi continuo, si ricondusse ad abitare stabilmente nella sua patria: *Demum Civitate, Divina gratia, quodammodo reformata, tadio lata circuitionis affectus ad propria rediit.*

La riforma di cui parla quì il Crescenzo, fu senza dubbio la pace conclusa, appunto l'anno 1299. per opera di Matteo Visconti, e di Alberto della Scala, Vicarj Imperiali, l'un di Milano, l'altro di Verona con i fuorusciti Lambertazzi, (16) per cui a molti di loro furono rimessi i bandi, e il ristoro de' sofferti danni in parte conceduto: la qual remissione fu anche più generalmente estesa l'anno 1303. al tempo, in cui prevaleva nella Repubblica l'autorità di Bonincontro dell'Ospitale, Dottore

Domino Jacobo Bilonis recipienti vice & nomine Domini Comitis filii Domini Lambertini Ramponis Doctoris Legum electo noviter in Potestatem & ad regimen Civit. Placentie cum dicto Domino Comite pergere ipsumque associare usque ad dictam Civitatem Placentie &c. ad sex menses &c.

Memor. di Martino da Cento Arch. pub.

(16) Dal libro delle Provvisioni o Riformagioni segnato D. nell'Archiv. pubbl. Vedi ancora il Ghirardazzi Lib. XII. pag. 285.

rore Canonista, è de' suoi Colleghi. Se parole fossero veramente del Crescenzio quelle che si leggono nella di lui Dedicatoria al Re Carlo di Sicilia, come fu stampata in Basilea l'anno 1548. edizione la più comune ora fra le latine, potrebbe crederfi, ch'egli a questi tempi si fosse non mezzanamente intromesso ne' fatti del Comune: *impeditus quidem multis, & arduis Reipublica Bononiensis negotiis, temporibus illis difficillimis*. Dalle quali parole prefero argomento gli Editori d' intitolare l'Autore nel frontispizio dell'Opera Principe della Repubblica Bolognese: *per longo usu exercitatum optimum Agricolam; & Philosophum, Petrum Crescentensem, Principem Reipublica Bononiensis*: benchè altri con più moderata interpretazione il dicesse soltanto Senatore di Bologna. (17) Ma in verità nulla v'ha di tutto ciò nella Dedicatoria, che leggesi ne' Codici manuscritti; e quel sentimento è stato intruso quivi fuor di ragione, tolto, non senza notabile alterazione, da un'altra lettera, scritta al Maestro Generale dell'Ordine de' Predicatori, la qual manca nella maggior parte delle edizioni, sì Latine, come Italiane, e comincia così: *Cum presentem librum Ruralium Commodorum, ad Dei Omnipotentis honorem, & Serenissimi Regis Caroli delectationem, meique,*
 &

(17) Ordine Senatorio non era a que' tempi in Bologna.

Et caterorum utilitatem inchoassem, Et mediasssem, multis Et variis occupationibus impeditus, diu perficere distuli. Verum a vestra nobili Sanctitate, ut complerem rogatus, quod pro Dominico mandato libenter recepi, judiciorum, Et civilium occupationum strepitu relicto, quibus non poteram otium, ut opera expetebat, quietum habere, ad ruris habitationem septuagenarius me transfuli.

Le occupazioni civili, dall'impaccio delle quali dice il Crescenzio essersi per ogni modo voluto sciogliere, non è troppo chiaro di qual ordine si debbano intendere: se di quelle semplicemente del foro e de' tribunali, ovvero ancora del reggimento della Città. Negli atti pubblici di quel tempo, da noi con tutta diligenza riscontrati, neppure una sola volta si è trovato il di lui nome; il che pure sembra essere accaduto al Ghirardazzi, il quale da que' libri medesimi tratti avendo in gran parte i materiali della sua Storia, fra molte migliaia d'uomini, eziandio oscuri ed ignobili, da lui ricordati, per avere avuta qualche piccola azione nel governo popolare di quel secolo, di un personaggio per altro sì distinto, non fece menzione alcuna. Nè perciò vuolsi assolutamente affermare, che in quel breve intervallo di tempo, in cui parve, che il nome della fazione de' Lambertazzi non fosse più tanto esoso
alla

alla Città, non potesse essere stato del numero di que' Savj, che si davano a' Magistrati, per consigliarli, e alla prudenza de' quali si rimettevano gli affari più rilevanti. Ma di ciò niuna memoria è restata, e sembra cosa più verisimile, che ancora dopo il suo ritorno nè punto nè poco si volesse mischiare negli affari pubblici; o perche la di lui età già molto avanzata ne lo esentasse, o perchè istruito dall' esempio d' altre Città, a Reggenti delle quali per tanti anni aveva prestato ajuto e consiglio, non sì facilmente si persuadesse, che quella apparente calma e tranquillità della sua dovesse esser durevole.

Ben dalle parole dianzi riferite si raccoglie, che di questi anni il Crescenzo, animato dall' insigne Maestro in Teologia, non molto di poi fatto Generale dell' Ordine Domenicano, Fr. Aimerico da Piacenza, deliberò di terminare il suo trattato di Agricoltura, incominciato assai prima, e proseguito per compiacere al Re Carlo; ma che non trovando nella Città, per le molte sue occupazioni, quella quiete di cui abbisognava, si raccolse nel ritiro della sua villa, affine di poter quivi attendere allo studio posatamente. Carlo II. che prendeva il titolo di Re di Sicilia, benchè, risedendo in Napoli, il dominio di lui oltre le provincie di quà
dal

dal Faro non si estendesse, fu un Principe delle lettere, e de' letterati uomini amantissimo, e in oltre supremo protettore di parte Guelfa in Italia; la di cui grazia però studiosamente si procacciavano que' tra' nostri Cittadini, che per ragion di parentela, o altro vincolo con famiglie Ghibelline, cader potevano in sospetto di nudrire sentimenti avversi alla fazione dominante nella Repubblica; siccome appunto, in questi stessi anni, avvedutissimamente fece il famoso Professore di Leggi Civili Giacomo Belvisi. (18) Non è inverisimile; che Pietro avesse trattato in persona con quel Principe, o fosse ciò stato nel Regno di Napoli, o forse nella Contea di Provenza, ove per qualche luogo dell' opera sua si argomenta essersi egli trovato, ed avervi osservato l' uso delle coltivazioni proprie di quel paese, e dove lo stesso Carlo, ancora Duca di Calabria, in tempo della vita del padre, fino all' anno 1282. fu solito di abitare.

Ha qui luogo il cercare in qual parte fosse la villa, in cui ritirossi il Crescenzo, per dar compimento al suo lavoro. Se si potesse credere alla Dedicatoria stampata in Basilea, dovrebbe dirsi, ch' ella fosse vicinissima alla
Cit-

(18) Leggesi la Vita di Giacomo Belvisi nelle Notizie degli Scrittori Bolognesi del chiarissimo Sig. Co: Giovanni Fantuzzi Tom. II. pag. 44.

figliuoli. (20) Altrove non si ha notizia, ch' egli possedesse se non qualche piccola pezza di terreno, o vigna, da S. Niccolò di Villola assai lontana. Forse dal nome latinamente scritto *Villa Ulmi* nacque l' errore di chi stimò, ch' egli tenesse sua stanza in un luogo chiamato *Villula*.

Ancora del tempo, in cui il Crescenzio pubblicò il suo libro può nascer dubbio. I Deputati alla correzion delle Novelle del Boccaccio opinarono, che ciò seguisse infra gli anni 1307. e 1311. poichè nè prima nè dopo credettero, che si estendesse il Generalato di Aimerico sopra l' Ordine Domenicano; in tempo del quale essere uscita l' Opera del Crescenzio, è chiaro per la lettera dall' Autore in tal occasione scritta ad esso Aimerico, della quale sopra è fatta menzione. Ma in verità que Valentuomini in ciò presero abbaglio. Fr. Aimerico Giliani da Piacenza, che già in Bologna più anni era stato Lettore e Maestro in Divine Lettere, indi Priore del suo Convento,

c.

(20) *MCCCXXII. die IV. Maii.*
Dominus Crescentius qu. Domini Petri de Crescentiis morans in Villa Ulmi vendidit Lapo Speciaro peciam unam terre in curia S. Marie in Donis &c.

Memor. di Bartolomeo da Fiagnano. Arch. pub.

MCCCXXXV. die XX. Novemb.

Dominus Martinus qu. Domini Petri de Crescentiis qui moratur ad Villam Ulmi &c.

Memor. di Giacomo Fiorani. Arch. pub.

e Consultore del Sacro Tribunale della Inquisizione, fu poi creato Maestro Generale nel Capitolo di Tolosa l'anno 1304. nè può la pubblicazione del libro del Crescenzio prolungarsi fino al 1311. poichè il Re Carlo II. cui esso è dedicato nel 1309. finì di vivere: (21) Dovevansi dunque stabilire come due termini gli anni 1304. e 1309. i quali ancora ragionevolmente potrebbon ristringersi, traendosene argomento dalle parole sopra riferite dell' Autore, il quale riguardava il tempo, in cui scriveva per dar compimento all' opera sua, come pacifico e tranquillo; ciò che appena poteva aver luogo, anzi assolutamente non poteva averlo, dopo le sanguinose dissensioni nuovamente insorte contro i favoreggiatori della parte Ghibellina, il primo di Marzo 1306. e che appresso durarono alquanti anni, oltre il tempo ancora della morte del Re Carlo. Resta dunque che prima di questi romori, e circa l'anno 1305. il Crescenzio desse fuori il suo libro, (22) riveduto prima, ed

c. 2

esfa-

(21) Rettamente su questo punto il Ch. Tiraboschi.

(22) Tra il ritorno di Pietro l'anno 1299. e il di lui appartarsi in villa dovette trascorrere qualche notabile spazio di tempo, in cui le brighe del foro e de' giudizj il tenevano occupato. Un tal tempo può ragionevolmente supporli che fosse di tre in quattro anni, e che altri due appresso ne consumasse nel solitario luogo, inteso principalmente a rivedere, e perfezionare il suo libro.

esaminato dal Teologo Aimerico, e da' suoi Religiosi, siccome ancora dagli Uomini più scienziati nelle materie che in esso si trattano, della nostra Università: *Humiliter supplicantes, & devote, ut ipsum legere, & examinare dignemini, per vos, & prudentes Viros Clericos & Laicos, sicut visum est per sapientissimum Virum, Fr. Aimericum Magistrum Ordinis Pradicatorum; & per prudentissimos Fratres; ac etiam per peritos in Scientia Naturali, Universitatis Scholarium Bononia.* Così egli nella sua Epistola al Re Carlo.

Abbiamo tutto il luogo di credere, che il Crescenzio, dopo le parzialità e sette cittadinesche, novellamente sopravvenute, passasse il rimanente di sua vita, che fu ancora di parecchi anni, più che in altro nelle tranquille occupazioni della sua villa; poichè andar fuori a' governi per la sua età non gli era permesso. Di rado certamente più oltre si trova memoria di lui, e solamente per occasione di qualche contratto, sembra ch' egli si riconducesse talvolta alla Città, come quando si trattò di collocare in matrimonio i suoi figliuoli, o altra cosa tale. Aveva egli medesimo avute due Mogli: la prima da lui tolta negli anni più verdi fu Gerardina di Accariso de' Castagnoli, famiglia non oscura, che diede il nome ad una delle contrade della Città, che

che infinoadora il conserva. (23) Costei ancora viveva li 10. Decembre 1287. (24) poco appresso venuta a morte gli lasciò cinque figliuoli, tre maschi, e due femmine. I nomi de' maschi, niun de' quali sopravvisse al padre, furono Accariso, Crescenzo, e Martino: que' delle femmine Agnelina, e Mina. (25) Li 24. Gennajo 1290. era Pietro già in procinto di menare la seconda Moglie, la quale fu una Vedova per nome Antonia Nascintorri, (26) al

(23) MCCEXXIV. VI. intr. Junio.

Domina Gerardina qu. Domini Acharixii de Castagnolis Uxor Domini Petri de Crescentiis cum auctoritate Domini Petri de Coradii sui Curatoris &c. confitetur se recepisse a Domino Petrigozo qu. Aldrovandini de Castagnolis Fratre Penitentie lib. CXXX. bonon. pro residuo sue dotis que fuit lib. CCC. bonon. &c.

Memor di Paolo Sevieri Arch. pub.

Da una cartapeccora trovata a caso nella Biblioteca dell' Istituto raccoglieti, ch'era già Moglie del Crescenzo nel 1267. e doveva essere ben giovanetta, poichè sei e più anni dopo ancora non era uscita di minorità.

(24) MCCLXXXVII. die X. Decembris.

Domina Gerardina qu. Domini Acharixii de Castagnolis Uxor Domini Petri de Crescentiis infirma fecit Codicillos &c.

Memor, di Enrighetto delle Querce Arch. pub.

(25) MCCXCIII. die XXIX. Jan.

De omnibus litibus que vertebantur vel verti possent inter Dominum Petrum de Greghensi Judicem de Cap. S. Stephani tam suo nomine quam ut legitimum administratorem Acharixii Crescentii Martini Agnesine. & Mine ejus filiorum & qu. Domine Gerardine ejusdem Domini Petri uxoris ex una parte & Floretam qu. Thomaxini de Seoveto ex altera &c.

Memor, di Alessandro di Argile Arch. pub.

(26) MCCXC. die 24. Jan.

Domina Antonia qu. Domini Thiberti de Nascinturris dedit & tradidit Domino Petro de Crescentiis Judici ejus Sponso unam



al di cui padre Tiberto trovafi dato talora il titolo di Milite o Cavaliere. Tre maschi fimilmente ottenne di queſto matrimonio nella età ſua più matura: un nuovo Creſcenzo, Filippo, e un altro Martino, oltre una femmina, ch' ebbe nome Caterina.

L' ultimo Teſtamento di Pietro, ch' egli fece li 23. Giugno 1320. ancora ſano di mente e di corpo, trovafi autentico nell' Archivio de' Religioſi di S. Domenico. (27) Per eſſo divien vano un altro da lui fatto aſſai prima, mentre era infermo l' anno 1288. Elegge la ſua ſepoltura nella Chieſa de' Predicatori, determinandone la ſpeſa in lire dieci di bolognini, le quali agguagliavano allora il valore di circa fiorini cinque d' oro. Al Convento pur de' Domenicani laſcia tutti i libri, che allora ave-

va

peciam terre poſitam in curia Vidaglacote que dicitur eſſe quinta que tornatur. vel parum minus &c. & alia &c. in ſumma ducentarum lib. bonon. pro dote & dotis nomine &c.

Memor. di Paolo Bellondini Arch. pub.

Era già Vedova, e aveva preſa la tutela de' figliuoli del primo Marito da quindici anni prima; cioè li 29. Ottobre 1275. ſiccome dal Memoriale di Bornio di Antolino Correggiaro, ſotto l' anno e giorno predetto ſi ſende chiaro.

(27) *In Chriſti nomine amen. Anno ejuſdem MCCCXX. Indictione tertia die XVII. menſis Junii.*

Dominus Petrus de Creſcentiis Iudex filius qu. Domini Zambonini ſanus mente & corpore cogitans huius ſeculi diem ultimam incurſuram prout quidam debitum & naturale eſt cuilibet creature ſuum ultimum teſtamentum ſolemniter & in ſcriptis . . . *ut patebit inferius diſponere & deſcribere proponit &c.*

Rog. di Bonaventura di Pietro Daniele.

va, o fosse per avere al tempo della sua morte; perchè giusta l'arbitrio del suo Commessario vengano ripartiti a' Frati più bisognosi. (28) Alla sua Moglie Antonia, sopra la di lei dote, ch'era stata in tutto di lire 230: aggiugne la somma di lire 20. Lascia per modo di legato pio a Giovanni, e a Paolo figliuoli, come è da credere naturali, del già suo primogenito Accariso, una pezza di tornature sei di terreno. (29) Per fine istituisce eredi i tre suoi figliuoli superstiti, Crescenzo, Filippo, e Martino, ai quali, secondo il suo arbitrio distribuisce le sue terre, che tutte aveva, o quasi tutte, presso la Villa dell' Olmo, suggette alcune alla Chiesa Parrocchiale di S. Maria in Duno, la maggior parte a quella di Rubizzano.

Dopo questa dichiarazione dell' ultima sua.

(28) *In primis quidem reliquit Conventui Fratrum Predicatorum de Bononia & fratribus pauperibus ipsius Conventus pro anima sua & sue Matris omnes libros suos quos habet vel habebit tempore mortis sue dandos & distribuendos arbitrio, infra scripti sui Commissarii &c.*

(29) *Pro anima sua & Acti sui nepotis Johanni & Paulo filijs qui Domini Acharixii sui filii unam peciam terre tornaturarum sex ..*

Tornatura è presso di noi uno spazio quadro di terreno di 120. piedi per ogni lato, corrispondente a quello che anticamente da' Latini chiamavasi *actus quadratus*, e raddoppiato in lunghezza costituiva il jugero, misura usitatissima in que' tempi. Era perciò esso jugero lungo 240. piedi, largo 120. siccome Varrone, Columella, Plinio, e Quintiliano insegnano concordemente; talchè sarà itaio sdrucchiolo di penna nel volgarizzamento del Crescenzo al Lib. IX. Cap. LXXX. l'aver dati al jugero piedi 220. di larghezza.

sua volontà non sopravvisse Pietro, se non pochi mesi, e morì probabilmente l'anno stesso, o al più tardi ne' primi giorni del seguente, in età forse di anni 87. Certa cosa è, che li 7. febbrajo 1321. non era più in vita; allora quando fu fatta la restituzion della dote, non già alla di lui Moglie Antonia, anch' essa intrattanto defunta, ma a di lei eredi, ch' erano due figliuoli, avuti di Guaschetto Bualelli suo primo Marito. (30) Quanto alla discendenza propria di Pietro, ella durò un secolo, o forse più; ma parve, che abbassasse alquanto di condizione, nè v' ebbe alcuno in essa, di cui giovi il fare qui più speziale o distinta ricordanza.

OS-

(30) MCCCXXI. die VII. Febr.

Constat Dominam Antoniam qu. Domini Tiberti de Naffinturis &c. dedisse Domino Petro de Crescentijs Judici de Cap. S. Stephani ejus Sponsò & Viro unam peciam terre arative positam in curia Vidagliacole &c. usque ad summam lib. CCXXX. bonon. &c.

Volentes Crescentius Philippus & Martinus fratres filii & heredes dicti Domini Petri &c. de dotibus ipsius Domine Antonie & de legato viginti lib. bonon. satisfacere ut tenentur &c.

Insuper predicti Crescentius Philippus & Martinus quia minores erant juraverunt more minorum &c.

Memor. di Orando Orandini Arch. pub.

OSSERVAZIONI

Sopra lo Scritto

DI PIETRO CRESCENZIO.

E Stata lungamente dibattuta la quistione, se l'Opera del Crescenzo fosse dal suo Autore primamente scritta in Latino, ovvero in Italiano; giacchè nell'una e nell'altra lingua antichissimi Codici si sono trovati nelle Biblioteche, e più e più edizioni ne furon fatte in que' primi tempi, ne quali l'arte della stampa, era per così dire ancor bambina. Ma che veramente quello scritto fosse composto in latino, poi volgarizzato, il provò di tutti il primo con ragioni quasi evidenti il Castelvetro, nelle Giunte, ch'egli fece alle Prose del Bembo, il quale mostrato aveva di essere di contrario parere. (1) „E' cosa manifesta „(dic' egli) che Messer Pietro Bembo o credette veramente, che Pietro Crescenzo avesse scritto il suo „libro di Agricoltura in volgare, e che Guido Giu-
Vol. I. d „dice

(1) Il Bembo nel secondo libro delle Prose scrive del Crescenzo in tal guisa: „Furono altresì molti profatori tra „quelli tempi, de' quali tutti Giovan Villani, che al tempo „di Dante fu, et la historia Fiorentina scrisse, non è da „sprezzare, et molto meno Pietro Crescenzo Bolognese, di „cui più antico: a nome del quale dodici libri delle „bellezze del contado, in volgare Fiorentino scritti, per mano „li tengono. „

E nel libro terzo:

„Conciosia cosa che non pur Dante la ponesse nelle sue „prose, (la voce *glielo*) e ancora Giovan Villani, ma etiam „dio Pietro Crescenzo per tutti i libri del suo Coltivamento „della Villa, et Guido Giudice di Messina, per tutta la sua „historia della Guerra di Troja la si spargessero.

„dice avesse scritta la sua Guerra di Troja in vulgare
 „Toscano, e l'uno e l'altro in lingua più antica che
 „non era quella di Dante, o facendo vista di creder-
 „lo, perciocchè prima che morisse di molti anni,
 „con discreta maniera gli feci io intendere l' errore,
 „che in ciò prendeva, con l' autorità sua ha stimato
 „di potere far credere il falso per vero. Adunque
 „Pietro Crescenzio scrisse i suoi libri di Agricoltura
 „in Latino, quale comportava quel secolo, i quali si
 „trovano scritti a mano per tutto, o stampati; e fu-
 „rono traslatati senza dubbio da alcun Toscano, al
 „tempo del Boccaccio, o poco prima. Ora che fos-
 „sero traslatati molti argomenti fortissimi il provano,
 „ma specialmente quelli due; cioè il primo, il tro-
 „varsi molti vocaboli, e modi di dire latini mal vol-
 „garizzati, postivi; siccome suole alcuna volta avve-
 „nire, per la stracchezza del Traslatore, per isfuggi-
 „re la fatica di cercare il vocabolo proprio della
 „lingua: poi il non conservarsi ne' nomi dell' Erbe nel
 „vulgare l'ordine dell' Abbicci, che ne' predetti nomi
 „nel latino si conserva; ancorchè l' Erbe conservino
 „quel medesimo ordine nel vulgare e nel latino. „ (2)
 Fin qui il Castelvetro, più aspramente nel vero di quel
 che si conveniva alla memoria ancora fresca di un' Uo-
 mo sì venerando, il quale se fallì nel giudicare del
 linguaggio primitivo dell' Opera del Crescenzio, fu
 ciò verisimilmente per non avere al tempo in cui scris-
 se le sue Prose, che fu circa l'anno 1515. avuto fot-

(2) Nella Giunta seconda al Lib. II. Qui tuttavia è da notarsi, che questa parte delle Giunte del Castelvetro, che appartiene al secondo libro delle Prose del Bembo, non uscì in luce come le altre, al tempo in cui visse l' Autore, ma serbossi per lunghissima età scritta a mano nella Biblioteca del Serenissimo Duca di Modona. Fu data alle stampe la prima volta in Napoli, unitamente alle Prose, e al rimanente delle Giunte l'anno 1714. avendone agli Editori data copia il Ch. Muratori.

sotto gli occhi, il di lui testo Latino, poco curato allora, e perciò non facile a trovarsi in Italia: nè dovette l'errore, poichè ne fu fatto avvertito, parergli di tale importanza, che si credesse tenuto a farne pubblica ritrattazione. L'edizion Latina del Crescenzio, fatta dopo le rarissime più antiche, tutte oltramontane, in Basilea l'anno 1548. di cui si sparfero innumerevoli copie di qua da' monti, agevolò il confronto de' testi di ambidue le lingue; e quindi si venne a scorgere con tutta chiarezza, che non il latino era stato ricavato dal volgare, (3) ma il volgare indubitabilmente dal latino. E tale poi è stato il giudizio fermissimo, non pure del Castelvetro, ma del Sansovino, de' Deputati alla correzion del Boccaccio, del Salviati, degli Accademici della Crusca, del Zeno, e per tacere d' innumerevoli altri dotti e sensati Uomini, dell' Ornatissimo Sig. Conte Giovanni Fantuzzi, che più frescamente di tutti ha trattato questo argomento, nel terzo Volume delle eruditissime sue Notizie degli Scrittori Bolognesi, (4) uscito alle stampe nel tempo medesimo, in cui l'Opera presente era sotto il torchio.

(3) Persisterono nondimeno nella opposta sentenza, non bilanciate abbastanza le ragioni dell'una parte e dell'altra, Ovidio Montalbani, celato sotto l'anagramma di Gio: Antonio Eumaldi, nella sua Biblioteca Botanica alla pag. 34. e il P. Orlandi negli Scrittori Bolognesi alla pag. 232. avvisandosi l'uno e l'altro, che i XII. libri di Agricoltura del Crescenzio fossero trasportati dal volgare in latino in Basilea, allor che ivi ne fu fatta la prima impressione del 1538.

(4) Opera colma di ogni più scelta erudizione, nella quale, se intorno al Crescenzio sarà trovata cosa, non così minutamente esposta, come in questo nostro scritto, ovvero con qualche diversità, comprenderà agevolmente il saggio, e prudente Lettore, di quanto sia più debitore al Mondo chi im prende a trattare di un sol personaggio, di quel che il sia, circa ogni soggetto in particolare, chi ha proposto di dar contezza di tante migliaia, quanti fuo al dì d'oggi la Patria nostra vanta Scrittori.

chio. Che se Adriano Politi, il Montalbani, l'Orlandi, Monsignor Fontanini, (5) e forse altri sentiron diversamente, ciò fu per mancanza di debito esame, e perchè al particolar intento di alcun di loro giova-va peravventura il così credere, piuttosto che in altra guisa. Non mancò chi estimasse, che avendo il Crescenziio scritti i suoi libri in latino, gli avesse poscia recati egli medesimo in volgare, e così fosse stato autore del testo originale insieme e della versione. Bene sta: ma in tal caso o avrebbe egli dato alle piante, agli alberi, e alle biade quella disposizione, che richiedeva l'ordine alfabetico de' loro nomi Italiani, o avrebbe tolte via dalla Traduzione quelle parole, che nella introduzione del terzo, del quinto, e del settimo libro promettono un sì fatto ordine, le quali pur vi rimangono. Senzachè a ricrederci di un tal supposto, basta il por mente ad alcune voci latinizzate dal Crescenziio, tratte alcuna volta dall'idioma nostro Bolognese, le quali il Volgarizzatore ha lasciate così barbarolatine, come le ha trovate, per non averne inteso il significato; delle quali voci, e insieme di altre, nelle quali alcuna ambiguità pure si incontra, da noi sarà data nel fine del secondo Volume di questa ristampa la spiegazione.

Certissima cosa è adunque, che l'Opera del Crescenziio fu scritta in latino, col titolo di *Liber Rurallium*

(5) Nell' *Aminta* difeso alla pag. 18. cerca Monsig. Fontanini di tirare a suo favore l'autorità ancora del Redi, il quale nell'Annotazione 36 al *Ditirambo*, cita in tal guisa un passo del volgar testo del Crescenziio, che sembra attribuirne a lui la dettatura. Ma non fece riflessione il docto Prelato, che allo stesso modo si citano nella susseguente Annotazione le *Pistole* di Seneca volgarizzate, e per tutto il libro in più luoghi il *Trattato di Medicina* di Maestro Aldobrandino, come se fosse opera scritta da lui in Toscano; della quale nondimeno nell'Annotazione 113 riconosce il Redi espressamente e Sere Zuccherò Bencivenni per Traduttore.

linm Commodorum, poi tradotta in politissimo stile Italiano da uno Scrittore, fuor d'ogni dubbio Toscano, e probabilissimamente Fiorentino, gli anni che seguiron d'appresso la morte dell' Autore, se non anche vivente lui medesimo, che, come altrove si è mostrato, ben quindici anni sopravvisse alla pubblicazione del suo libro. Ed è chiaro per la maniera dello scrivere, che il Volgarizzatore, chiunque 'egli si fosse, non potè essere troppo discosto dalla età di Giovanni Villani, del Boccaccio, del Passavanti, e degli altri più solenni Autori e Maestri della lingua Toscana, che tutti fiorirono o prima, o circa della metà del secolo quartodecimo. Trovavasi già presso di Baccio Valori Gentiluomo Fiorentino una copia di questa Traduzione, secondo il giudizio del Salviati, (6) più di qualunque altra, di cui si sapesse, intera e corretta, e „ scrisse (sono di lui parole) fin l'anno 1445. uno „ da S. Gemignano, che Ser Lorenzo Benvenuti è nominato nel fine del libro. „ Quindi prese argomento Vincenzo Coppi, che pur era Sangemignanesce, di farne onore alla sua patria, di cui scrisse gli Annali; (7) volendo far credere, ch'esso appunto il Benvenuti fosse stato il Traduttore dell' Opera del Crescenzo; ma senza recarne altra prova. Giustissima però è qui la riflessione del lodato Sig. Conte Fantuzzi. „ Non „ sembra (dic'egli) molto probabile, che un libro „ classico il quale dai Deputati, e dagli Accademici „ della Crusca fu giudicato del tempo del Boccaccio, „ e scritto precisamente verso l'anno 1350. debba attribuirsi ad Autore, che viveva e scriveva nel 1445. „ quel Ser Lorenzo però è da tenersi per un mero „ copista di detta Opera. „ Nè

(6) Avvertim. della Lingua Toscana Tom. 1. Part. 2. pag. 106.

(7) Di questi Annali del Coppi fa menzione il Ch. Targioni ne' suoi Viaggi per la Toscana. Ed. II. Vol. VIII. pag. 190.

Nè furono gli Scritti del Crescenzo traslatati solamente nella nostra volgare lingua, ma nelle Francese ancora, e nella Tedesca. La traduzione Francese è antichissima, perchè fatta da un Religioso Domenicano, di cui ignorasi il nome, per ordine del Re Carlo V. che salì al trono di Francia l'anno 1364. e finì di vivere l'anno 1380. Fu data alle stampe in Parigi la prima volta da Giovanni Bonhomme l'anno 1486. (8) Della Tedesca altro non sappiamo che il tempo in cui fu impressa la prima volta, il che seguì in Argentina l'anno 1518. (9)

I Codici manuscritti copiati sull' originale Latino del Crescenzo, non sono troppo difficili a trovarsi, come di un Opera, di cui prima dell' uso della stampa furono trascritti numerosissimi esemplari. Tre di questi abbiamo al presente in Bologna: due nella Biblioteca pubblica dell' Istituto delle Scienze, il terzo in quella de' Canonici Regolari di S. Salvatore. Uno di que' dell' Istituto, che fu dono della Santa Memoria di Benedetto XIV. e quello di S. Salvatore, per l' antichità del carattere, appaion scritti nel secolo medesimo, nè troppo lungi dal tempo, in cui l' Opera fu pubblicata. Di più altri, che si custodiscono in varie Biblioteche, delle qualità di ciascun d' essi, e di alcuna diversità, che trovasi ne' loro titoli, se ne dà esattissimo ragguaglio dal più volte memorato Sig. Conte Fantuzzi. (10) Uno sia lecito aggiugnerne, che ser-

(8) Li PP. Quetif ed Echard (*Script. Ord. Prædicat. Vol. I. pag. 666.*) riferiscono le parole messe al principio di questa traduzione:

Cy commence le livre des ruraux prouffits du labour des champs, le quel fut compilé en Latin, par Pierre de Crescens bourgeois de Boulogne la grasse, et depuis a esté translaté en Francois, a la requeste du Roi Charles de France, le quint de ce nom.

(9) Fabric. *Bibliot. Script. med. et inf. Latin. Tom. I.*

(10) Notizie degli Scritt. Bologn. Tom. III. pag. 227.

ferbasi nella Vaticana, degno sopra gli altri di esser tenuto in pregio, per la nitidezza dell'antico carattere, e per le egregie miniature delle quali è fornito. Da esso si è ricavata la figura della lettera grande iniziale, che incisa in rame si darà in fine di questo discorso, rappresentante il Crescenzo in atto di porgere il suo libro da rivedere e correggere al Superiore Domenicano.

Dopo la introduzion della stampa presso che innumerabili edizioni si son fatte dell'Opera del Crescenzo, parte in Latino, parte in Italiano, parte in Francese, parte in Tedesco, delle quali ben ventisei più conosciute ne annovera Francesco Seguer, nella sua Biblioteca Botanica stampata all'Haia l'anno 1740. Quelle del testo Latino, venute a cognizion nostra, non eccedono il numero di sette. La prima di Augusta del 1471. due di Lovagno degli anni successivamente 1473. e 1474. la quarta di Argentina del 1480. e queste tutte in foglio. Seguono le due di Basilea l'una del 1538. in quarto, l'altra del 1548. in foglio; ma trasformata nel titolo, e nella Dedicatoria, (11) alterata ancora e difettosa in più di un luogo, come dal confronto di essa con i Codici manuscritti è facile il riconoscere. Questa nondimeno è la sola delle edizioni Latine, che si trovi comunemente in Italia, e la più generalmente citata. Di Cracovia pure ne ha una in foglio, di cui non d'altronde, che dalle Biblio-

(11) Il titolo è questo della edizion di Basilea: *De omnibus Agricultura partibus, et de Plantarum Animaliumque natura, et utilitate Libri XII. non minus Philosophiæ et Medicinæ, quam Æconomiæ, Agricolationis, Pastionumque studiosis utiles, per longo usu exercitatum optimum Agricolam, & Philosophum Petrum Crescentienfem Principem Reipublicæ Bononienfis.*

biblioteche Botaniche del Linneo, e del Seguiet sian venuti in cognizione. (12)

La Versione Toscana, di cui sopra lungamente si è ragionato, fu impressa la prima volta in Firenze l'anno 1478. poscia in Venezia l'anno 1503. e susseguentemente più e più volte nella stessa Città, e forse altrove; ma difformata sempre e guasta per mancanza di buoni e corretti Originali. Quindi prese motivo Francesco Sansovino, Letterato non ignobile de' suoi tempi, di farsi autore di una nuova traduzione; se pure nuova traduzione può dirsi ch'egli facesse, riducendo l'antica a uno stile alquanto più piano, col mutar l'ordine della costruzione, e a molti vocaboli sostituirne altri di pari significato; ma sopra tutto col variare certe maniere di locuzione, che forse al di lui parere troppo sapevano dello stretto linguaggio Fiorentino: degno non pertanto di lode, per avere non di rado consultato il testo latino, ove poteva nascer dubbio sopra la interpretazione de' luoghi più oscuri, e più difficili. Questa versione Sansoviniana fu data in luce la prima volta in Venezia l'anno 1561. poi di nuovo nel 1564. dell'altre ristampe non sarebbe facile tenere il conto, che pur son quelle che più trivialmente a questi tempi si anno per le mani. Ma non potè la fatica, benchè in se stessa commendevole, del Sansovino soddisfare all'intendimento degli Accademici della Crusca, i quali nell'insigne Vocabolario, che da loro si preparava, dovendo in mille luoghi valerli di esempi, tratti dal volgarizzamento del Crescenzo, faceva di mestiere, che li prendessero da una edizione a tutti nota, e che oltre l'andar esente da falli, almen più notabili, serbasse ancora intatta la

(12) La Biblioteca Botanica del Linneo fu stampata in Amsterdam l'anno 1736. Da essa ebbe notizia il Seguiet di questa edizione latina del Crescenzo fatta in Cracovia.

la nobile antica naturalezza della lingua usata dal Volgarezzatore. Non trovandosene pertanto alcuna, di cui si potessero tenere a ragion contenti, prese sopra di se la cura di apprestarla a pubblica utilità Bastiano de' Rossi, uno degli Accademici, detto l'Inferigno, per opera del quale, purgata quella prima antichissima Traduzione da innumerabili scorrezioni, col riscontro di sei de' migliori Codici a penna, fu poi data alle stampe in Firenze presso Cosmo Giunta l'anno 1605. e questa edizione, siccome pur l'altra di Napoli del 1724. da essa punto non discordante, meritamente è riputata la miglior di tutte, e come tale ad ogni occorrenza nel Vocabolario allegata. Per soggiugnere poi alcuna cosa delle versioni in altre lingue, tre edizioni della Francese nota il Seguier, e altrettante della Tedesca: le Francesi tutte di Parigi, la prima del 1486. la seconda senza denotazion d'anno, la terza del 1539. delle Tedesche due di Argentina degli anni 1518. e 1531. l'ultima di Francfort dell'anno 1583.

I precetti del Crescenzio in parte son tolti dagli antichi Scrittori delle cose rustiche, massimamente Latini, Catone, Varrone, Columella, Palladio, ed altri, in parte fondati sulle proprie osservazioni, fatte in più luoghi, e principalmente in quelle Città e Terre, nelle quali erasi trovato per occasione di ufficio: (13) *Multosque libros antiquorum & novorum prudentum per-*
Vol. I. e legi,

(13) Cioè di Assessore de' Podestà in varie Città d'Italia, come nella Vita di lui alla pag. 7. vien dichiarato. Dove tuttavia è da correggere uno sbaglio di numero, occorso nel dinotar l'anno de' primi movimenti delle discordie, che scomunarono la Città nostra, e ne sovvertiron lo stato; il quale fu non il 1266. come ivi è scritto, ma il 1264. in cui li 14. Dicembre fu cacciata di Modona la parte de' Grafolfi, che teneva con quella de' Lambertazzi di Bologna. *Hoc fuit malum initium omnium malorum Civitatis Bononiæ.* Così il nostro Pietro Cantinelli autor contemporaneo nella sua Cronaca sotto quell'anno. V. Mittarelli *Rer. Favent. Script.* col. 237.

legi, & varias operationes colentium rura vidi. Così egli di se stesso scrive nel suo Proemio. Nè inutil cosa dee riputarsi ch'ei facesse, coll' unire ai lumi, che gli somministravano le pratiche sue cognizioni, ancora gl' insegnamenti di que' preclari Maestri; in un tempo massimamente, in cui, non trovato ancora il mirabile artificio della stampa, rarissimi erano gli Scritti loro, e difficilissimi a conseguirsi: ed è poscia accaduto, che col mezzo di alcuni passi di quegli Autori, dal Crescenzo riportati a parola per parola, si sono potute emendare le edizioni, che gran tempo dopo si fecero di essi in istampa, e che erano derivate da esemplari men buoni, e men fedeli di quelli, che l'etti aveva egli e studiati. (14)

Dalle fonti Greche, per quanto potè, attinse pure alcuna cosa il Crescenzo. E' nota la Compilazione delle Geoponiche fatta nel secolo X. dall' Imperador d' Oriente Costantino Porfirogenito, ovvero se da altri, come dai più si crede, certamente per ordin suo, e pubblicata sotto i di lui auspizi; ad esso perciò, ove anche ciò fosse vero, attribuita tanto giustamente, quanto all' Imperador Leone il sapiente di lui padre si ascrive la Collezione delle Basiliche, e all' Imperador Giustiniano quella delle Pandette; benchè l' uno e l' altro, ad eseguire e compiere il lor disegno, si valessero dell' opera altrui. Chi al Porfirogenito prestasse la sua mano, se pure alcun la prestò, nello svolgere tanti volumi degli antichi savi uomini in Agricoltura, e trarne quegli ammaestramenti, che troviam descritti nelle Geoponiche, è cosa incerta. (15) Chiunque egli si fosse, celar volle il suo nome, per

(14) V. Pontèdera *Antiquit. Roman. Ec. Epist. VII.*

(15) Con ragioni non troppo falde attribuirono altri quest' Opera a Cassio Dionisio Uticense, altri, e questi in gran nu-

per lasciarne tutto l'onore al Monarca suo Sovrano. (16) Di questa Greca Compilazione, ripartita in venti libri, abbiamo la version latina fatta da Giano Cornario pubblicata la prima volta in Basilea l'anno 1538. Ma circa quattro secoli prima, avevane già traslatati alquanti capi, tolti dal quinto, dal sesto, e dal settimo libro; tutti concernenti l'affare della Vendemmia, e di quanto alla cura e governo del Vino si appartiene, Burgundio Pisano, uno de' più dotti uomini de' suoi tempi, (17) e di essi aveva composto un piccolo
c 2 trat-

numero a Cassiano Baso, altri a Vindanione Anatolio di Berito; autori tutti di gran lunga più antichi del Porfirogenito. Veggasi il Fabricio, che più sensatamente di tutti ha trattato questo argomento nella Biblioteca Greca Vol. VI. Lib. V. Cap. V. pag. 500.

(16) Nella Epistola in forma di Dedicatoria, indirizzata a Costantino, e premessa a tutta l'Opera, secondo la traduzione di Giano Cornario, così si trova scritto: *Unde sane ea quæ a diversis veteribus multa diligentia ac experientia inventa sunt, & de Agricultura, & plantarum cura, temporeque, ac modo itemque loco singulis congruente; amplius autem de aquæ investigatione, ædificiorumque constructione, & in quibus locis hæc facere oporteat, & ad quam celi partem vergere, & quomodo, & alia multa pariter ac magna, natura tua excellentis magnitudine in unum colligens, opus communis utilitatis, publice omnibus proposuisti &c.*

(17) Burgundio o sia Burgundione Pisano, di cui 'qual si parla, fu di professione Giureconsulto o Avvocato, ma insieme di ampia e varia dottrina fornito: sopra tutto intelligentissimo della lingua greca, da lui appresa in Costantinopoli, ove lungamente aveva soggiornato, circa l'anno 1137. probabilmente in qualità di Giudice, o, come ora dicesi, Consolo de' Mercatanti di sua nazione: Era stato ivi presente ad una solenne disputa, tenuta di volontà dell'Imperadore Giovanni Comneno, presso la Chiesa di S. Irene nel quartiere de' Pisani, fra Nechite Arcivescovo di Nicomedia, e Anselmo Vescovo di Avelberga Inviato di Lotario Imperador di Occidente, la quale abbiamo esposta dallo stesso Anselmo nel suo Libro detto de' Contrapposti, dato alle stampe dal P. d'Achéry, nello Spicilegio Vol. I. pag. 161. Fu poscia spedito
nuo-

trattato della Vendemmia, che si divulgò poscia sotto il di lui nome, benchè di suo altro non vi fosse, che la scelta de' materiali, e la fatica della traduzione. Di questa Operetta, non mai, che sappiasi, data alle stampe, conservasi ora un esemplare nella Real Biblioteca di Parigi, ed è uno de' tredici Scritti compresi nel Codice 7131. notato con questa indicazione: *Liber de Vindemiis a Domino Burgundo Pisano de græco in latinum fideliter translatus*: (18) al qual titolo corrisponde in buona parte quello di un'altra copia, veduta già dal Pignoria, della quale ei fa menzione nelle sue Epistole Simboliche, e ne riferisce le prime parole: *Incipit Liber Vindemia a Domino Burgundio Pisano de græco in latinum translatus*: facendoci in oltre sapere, che il contenuto in esse erano *aliquot scbedia Geoponicon*: quasi volesse dire alquante cartucce, o frammenti spiccati dal corpo intero delle Geoponiche.

Non mancò tuttavia chi si desse a credere, che Burgundio avesse tradotti tutti i venti libri, ne quali l'Opera intera si divide, non la parte sola, che riguarda la Vendemmia ed il Vino. Altri già prima mostrato aveva di dubitarne. (19) Fidatamente affermollo

nuovamente Burgundio a Costantinopoli l'anno 1172. all'Imperator Manuele, per affari importantissimi della sua Repubblica. Oltre più Opere di Santi Padri, e di Autori Sacri, tradusse in latino tutto ciò che si trova di greco ne' libri del Gius Civile compilati per ordine di Giustiniano, siccome attesta il nostro Odofredo (*ad l. Demosthenes ff de Leg. 2 S. C.*) Traslato similmente gli Aforismi d'Ippocrate, e questa versione fu da Taddeo Fiorentino preferita ad altra, che al suo tempo era la più comune. (*Exposit. Aphorism. Hipp. in princ.*) Cessò di vivere in età decrepita li 30. Ottobre 1194. giusta lo stile Pisano, che secondo lo stile comune è l'anno 1193.

(18) *Biblioth. Reg. Franc. Vol. IV.*

(19) Il Salvini, il Redi, ed il Targioni. Questi ne' suoi Viaggi di Toscana, nel Tom. II. pag. 58. della Edizion seconda si astien dal decidere, se Burgundio traducesse la raccolta

mollo a' tempi nostri l' Abate Lorenzo Mehus nella Vita, che scrisse di Ambrogio Camaldolese, adducendone in prova un esemplare, il qual disse esser conservato nella Biblioteca Mediceo-Laurenziana, al Banco LVI. Cod. XVI. Ecco le di lui parole: (20) *Ceterorum Græcorum adgressus Volumina* (parla di Burgundio) *Geoponicorum libros latine dedit, qui quidem latine a Burgundio versi leguntur in Codice membranaceo Bibliotheca Mediceo-Laurentiana. Plut. LVI. Cod. XVI.* Travedimento in verità assai strano, che non si fa comprendere nè donde, nè in qual modo potesse nascere. Nel Catalogo della insigne Granducale Biblioteca Laurenziana, eruditissimamente esposto, e dato alle stampe in più Volumi dal Chiarissimo Sig. Canonico Angelo Maria Bandini, degnissimo Custode di quella, non si trova in alcun luogo mentovata questa supposta Traduzione, ma solamente due Testi Greci delle Geponiche, uno mancante in alcuna parte al Banco XXVIII. Cod. XXIII. l' altro intero al Banco LIX. Cod. XXII. (21) Di Burgundio poi fra' Codici Latini non altro si novera, che la Versione di un Opera di S. Giovanni Damasceno, in qua est traditio Ortbodoxæ Fidei &c., e quella delle Omelie di S. Giovanni Grisostomo sopra il Vangelo di S. Matteo, (22) Quanto al

colta de' Scrittori Geoponici, o il libro 7 solo, che si cre-
 „ de (dic' egli) essere il *Liber Vendemia a Burgundio editus*,
 „ &c. citato da Pier Crescenzo &c.

(20) Mehus in Vita Ambrosii Camald. pag. 218.

(21) Catalog. Cod. Græc. Biblioth. Laurent. Tom. II. pag.
 442. & pag. 354.

(22) Quantunque nel Cod. X. del Banco LXXII. leggesi questo titolo: *Liber Vendemia a Burgundione in Latinum translatus*, sotto di esso tuttavia non si trova altro, che un Opuscolo, il qual comincia: *Distinctio mensurarum, & ponderum tribus diversificatur modis secundum Avicennam & Serapionem: materia, come ognun vede, in tutto diversa da quella che*
 il

al Codice XVI. del Banco LVI. in cui, giusta il detto del Mehus, dovrebbe essere l'immaginata Traduzione, esso è del numero di quelli, che sono scritti in Greco, e contiene quattro trattati di materie grammaticali sotto questa indicazione: ΔΙΑΛΕΚΤΙ ΤΟΥ ΜΗΤΡΟΠΟΛΙ-
 ΤΟΥ DIALECTI METROPOLITAE seu potius Georgii Metropolitae Corinthii, Herodiani, Tryphonis, & Heliae quaedam Grammatica: (23) il che è quanto in tal proposito si è ricavato dal Catalogo della Laurenziana. Nè per qualunque diligenza siasi altrove usata, è stato possibile il trovare indizio di alcuna traduzione latina del Volume intero delle Geoponiche, di quella di Giano Cornario più antica.

Al solo libro adunque della Vendemmia si restringon le notizie, che il Crescenzo potè avere, ed ebbe di fatto della Agricoltura greca, la quale in questa sola parte trovò esposta nell'idioma latino. Cita egli Burgundio, riportandone le parole, in più di un luogo nel quarto de' suoi libri, e più distintamente che altrove nel Capo XXXIV. *Quo loco debeat stare Vinum, ut melius duret.* (24) Perciocchè, dichiarato quivi prima il suo sentimento, che è di tenere la cella del Vino opposta a settentrione, quasi volesse poi dare qualche eccezione alla regola, soggiugne: *In Libro samen Vindemia a Burgundio edito dicitur, quod fortius Vinum sub divo ponendum est; adversat autem occasum & meridiem parietibus quibusdam appositis, reliqua autem Vina sub tecto ponenda sunt; fenestras autem extel-
 fores*

il titolo promette. Le parole poi sono per poco le medesime, che ha nel suo principio il Trattatello de Ponderibus & Mensuris di Dino del Garbo, stampato con altre Opere sue. V. Catal. Cod. Latin. Tom. III. pag. 34.

(23) Catalog. Cod. Græc. Tom. II. pag. 326.

(24) Quello Capo è il XXXIV. ne' Codici a penna, e nella Versione Fiorentina; in quella del Sansovino il XXXIII. e nella Edizion Latina di Basilea il XXXII.

fiores oportet facere, ad aquilonem, & orientem versas. Il Capo II. è questo del Libro VII. delle Geoponiche, dal Cornario così tradotto: *Fortius Vinum sub di-
vum locandum est; avertatur autem ab occasu & me-
ridie, parietibus quibusdam appostis; tennia vero Vina
sub recto ponenda sunt. Fenestra autem facienda altiores
ad septentrionem & orientem conversa.* (25) Ma e que-
sta, e quant'altre si trovano nell'Opera del Crescenzio
allegazioni di Burgundio, o regole tolte da' Greci
Scrittori Georgici, tutte si contengono in que' capi
del quarto libro, che seguono dopo il ventesimo fin
quasi alla fine. Ne' primi venti, ove si tratta della
coltivazione delle Viti, negli ultimi quattro, e a più
forte ragione negli altri undici libri, l'argomento de'
quali niuna relazione ha colla Vendemmia e col Vi-
no, nè si vede citato mai Burgundio, nè s'incontra
un sol periodo, che apparisca trascritto, o dedotto
dalle Geoponiche. (26)

An-

(25) La traduzione del Cornario è senza dubbio migliore
di quella di Burgundio, se pure il Crescenzio, che ne rife-
risce le parole, ha avuto per le mani esemplare corretto
dello Scritto di Burgundio. Certa cosa è, che la interpreta-
zione del Cornario è interamente conforme al testo greco
ἡ κατὰ τὸν βορρῆαν καὶ ἀνατολὴν τῶν τοιχῶν τινῶν προσκείμετων,
e in oltre toglie qualunque discordanza tra la regola attribui-
ta nelle Geoponiche a' due fratelli Quintilj, circa il miglior
luogo per serbare il Vino, e quella che di suo proprio av-
viso ne dà il Crescenzio, e che dalla ragione, e dalla spe-
rienza è comprovata.

(26) Non si verifica il supposto di chi si diede a crede-
re, che il *Liber Vendemiae* fosse precisamente il VII. delle
Geoponiche, tradotto da Burgundio. Non è certo, che quan-
to si contiene nel detto VII. libro passasse tutto nel *Liber
Vendemiae*: ma bene è certo, che in esso entrarono alcuni
Capi tolti da altri libri, segnatamente li Capi XLIII. e XLIV.
del Libro V. e li Capi XIV. e XVII. del Libro VI. come
può ognuno certificarsi, paragonando colli suddetti Capi que'
luoghi, che di Burgundio cita il Crescenzio ne' Capi XXII.

Ancora si vale molto spesso il Crescenzio dell' autorità de' Filosofi, e de' Medici, specialmente antichi, della lettura e cognizion de' quali si mostra sufficientemente fornito; siccome quegli, che negli anni della sua gioventù, prima di dar opera allo studio delle Leggi, a quello della Medicina, e della natural Filosofia si era con diligenza applicato. Infra gli Scrittori del secolo in cui visse allegò più che altro Alberto Magno, e assai sovente fece uso della sua dottrina; nè farebbe fuor di ragione il credere, che a ciò tra l'altre cose il movesse la singolar venerazione, in cui ebbe sempre l'Ordine Domenicano. Per ciò che si aspetta alle Piante, e loro virtù, benchè non possa negarsi, ch'egli quasi tutto non abbia preso dal libro intitolato *Circa instans*, o sia *de simplicibus Medicina* di Giovanni Plateario Salernitano; citato da esso in varj luoghi, Autore forse di un secolo più di lui antico, nondimeno, per avere unito in un sol volume il più, che sopra la natura, coltivazione, e virtù delle piante allora sapevasi, gli è toccata la sorte di passare per uno de' primi ristoratori della Botanica. E quanto all' Agricoltura, non può dubitarsi ch'egli non fosse il primo, al tempo in cui si ravvivavan le scienze, a darne fuori un compito e giusto Trattato. Quindi però non è maraviglia che ancora in questa nostra età l'insigne Naturalista, e Botanico Carlo Linneo abbia voluto

e XXXIII. del suo quarto Libro: per la qual comparazione si verrà altresì a conoscere, quanto in que' luoghi medesimi, ne quali il Crescenzio si è valso de' sentimenti, e talora delle parole degli Autori Geoponici Greci da Burgundio recati in latino, vi abbia poi egli aggiunto del suo; e come perciò debba riputarsi esagerata la proposizion, che si legge presso uno Scrittore, degno per altro di ogni più alta stima e venerazione, cioè „ che tutto il Lib. IV. di Pier Crescenzio è „ copiato, almeno in buonissima parte, quasi a parola per „ parola dal Lib. VII. delle Geoponiche.

luto eternare la di lui memoria, intitolando una nobilissima Pianta d' America, col nome di *Crescentia*: (27) onore, che, fra gli Scrittori di que' bassi secoli, non trovasi, che sia stato fatto ad altri che a lui.

Vol. I.

f

Epi-

(27) Albero nelle varie provincie di America conosciuto sotto i barbari nomi di *Cujete*, di *Choyne*, e di *Calabash*, da Botanici che prima in Europa n'ebbero notizia chiamato *Arbor Cucurbitifera*, e ciò per la somiglianza de' suoi frutti colle Zucche. Sono questi talora sterminatamente grossi, di corteccia faldosa e dura; per lo che mondificati dalla polpa interiore, servono agli Americani a farne ciotole, nappi, scodelle, fiasche, cucchiaini, ed altri sì fatti stovigli e arnesi, che talora ci son recati in Europa dipinti, o lavorati con leggiadri intagli al di fuori. L' illustre Hans Sloane Presidente della Reale Accademia di Londra, nel suo Catalogo delle Pianta della Giamaica alla pag. 206. numera oltre a 40. libri stampati, parte di Botanici, parte di Viaggiatori, ne quali di quest' albero, e dell' uso de' suoi frutti, comunissimo in quella parte di Mondo, è fatta menzione.

Epistola missa fri dymenco magistro gñā
 et oratorum fratrum predicatorum.



VEDE
 R. N. B. T.
 LI. IN. CR.
 sto pati. ro
 mino. sp. at.
 nio summe
 religionis

sapientie huiusmodi et placencia saluati
 oratoris suum predicatorum gñāh magistro
 dignissimo suus petrus et crescentius eius
 bononie seipm et omnia semper mata. ob
 sequia patrum.

*Epistola missa Fratri Aymerico Magistro Generali
Ordinis Fratrum Prædicatorum. (a)*

*Venerabili in Christo Patri, & Domino speciali, Viro
summa religionis ac sapientia, Fratri Aymerico de
Placentia, Sacratissimi Ordinis Fratrum Prædicatorum
Generali Magistro dignissimo Petrus de Crescentiis Civis Bonon. se ipsum ad omnia semper
mandata obsequiose paratum.*

Cum præsentem librum Ruralium Commodorum ad Dei
Omnipotentis bonorem, & Serenissimi Regis Karoli dele-
stationem, meique, & ceterorum utilitatem inchoassem,
& mediasssem, multis & variis occupationibus impeditus
diu perficere distuli. Verum a Vestra Nobili Sanctitate,
ut complerem rogatus, quod pro Dominico mandato liben-
ter recepi, indiciorum, & civilium occupationum strepitu re-
lictis, quibus non poteram animum, ut operi expediebat,
quietum habere, ad ruris habitationem septuagenarius me
transuli. Et ne otiosis inutilibus aliquo tempore inficiar,
iustisque satisfaciam votis, Cælestis Regis auxilio librum
perficere curavi. Ac etiam ei quod primo scripseram ad-
didi multa utilia, quæ postea vidi, & per experientiam
approbari. Vestra igitur Dominationi eundem grandi af-
f 2 | fe.

(a) Questa Lettera, siccome le due che seguono, insieme
colla Introduzione dell' Opera, si sono impresse, quali si leg-
gono ne' Testi Latini a penna: aggiugnendovi soltanto le vir-
gole e i punti, per facilitarne la intelligenza; e similmente i
dittonghi, che, com'è noto, mancan sempre nelle scritture
alquanto antiche.

fectu offero corrigendum, per vestram prudentiam, qua
 suprema est, & vestrorum Fratrum, humiliter supplicans,
 quod ipsius elimetur rubigo, & quod est utile non sper-
 natur. Nam aperte cognosco quod nec per me, nec fortasse
 per alium possent integre sciri omnia, de quibus in toto
 libro tractatur, & propter infinitam agendorum varia-
 tem semper sub perpetuo motu caelesti consistunt. Sed ab
 omnibus omnia praterita sciri possunt, cum auxilio Eius
 qui sine defectu praterita, praesentia, & futura cognoscit.
 Non enim opus quod de Fide non tractat reprobari vel
 sperni debet, paucis maculis, in quo plura nitent. Si-
 cut nec eradicatur Rosarium, quibusdam spinis, si mul-
 tas redolentes exhibeat Rosas, nec abscinditur arbor, pau-
 cis vermiculosis pomis, in qua multa inveniuntur iocun-
 da.

Epi.

*Epistola missa ad Serenissimum Regem Karolum per
Petrum de Crescentiis Civem Bonon.*

*Excellentissimo Principi Domino Karolo secundo Dei
gratia Ierusalem & Sicilia Regi illustri suus Pe-
trus de Crescentiis Civis Bonon. id quod est.*

CUm considerarem aetatem
. (a) & multiplices cogitationes Ex-
cellentis Maieſtatis vestra, deliberavi librum componere as-
ferentem consolationem & delectationem animo vestro, &
perpetuam utilitatem subiectis vestris, quem Vestra Domi-
nationi transmitto, humiliter supplicans & devote, quod
ipsum legere & examinare dignemini per vos, & pru-
dentes vestros Clericos & Laicos, sicut visus, lectus, & e-
xaminatus, & approbatus est per sapientissimum Virum
Fratrem Aymericum Magistrum Ordinis Pradicorum, &
per prudentissimos Fratres ejus, ac etiam per peritos in
Naturali Scientia Universitatis Scholarium Civitatis Bo-
nonia. Et si liber Vestra placuerit Dominationi, me ve-
strum humilem & fidelem servulum ubicumque sim habere
dignemini, paratum semper Vestris & Filiorum Vestrorum
in omnibus obedire beneplacitis & mandatis.

f 3

In-

(a) Mancano in tutti i Testi a penna da noi veduti alcu-
ne parole, che volgarizzate si leggono nella Versione Fioren-
tina, in cui la Lettera al Re Carlo ha questo principio „ Con-
„ cioſſiecoſa ch'io conſideraſſi l'età mia provetta, e l'utilità
„ che è nelle coſe di Agricoltura, e la grandezza della Eccell.
„ M. V. &c.

Incipit Liber Commodorum Ruralium a Petro de Crescentiis Cive Bonon. ad honorem Dei Omnipotentis, & Serenissimi Regis Karoli Regis Sicilia compilatus.

Rubrica Proæmii.

CUm ex virtute prudentia, qua inter bonum & malum caute discernit, humanus formetur animus ad utilis & delectabilis cognitionem, eorumque sequelam, & in terrenis rebus pacificus & tranquillus status valde utilis, dulcis, & delectabilis reperitur, & merito hic totis viribus querendus est, & inventus tamquam thesaurus inextimabilis, cum multa humilitate & patientia conservandus; per eum namque facile benigna Dei dilectio provocatur, vita hominis illa tute servatur, & rerum abundans copia utiliter procuratur. Hunc tamen impii viri non querunt, & inventum, superbia seu alio detestabili vitio cecati lacerant: quare licet eorum fortuna prospera saepe videatur ad tempus, perit tandem, nec dimidiat dies suos. Viri autem pacifici & humiles, licet quandoque laesi fuerint, tamen vivunt, & apud Deum & homines gratiam invenientes, tandem impiorum hereditant terram. Ego itaque Petrus de Crescentiis Civis Bonon. qui tempus adolescentia in Loyca, Medicina & Scientia Naturali totum consumpsi, & demum nobili Legum scientia insudavi, pacifici status anxius, post flendum scisma illius egregia Urbis, quæ vero & sibi proprio nomine Bononia, idest bona per omnia, in omnibus Mundi Climatibus dicebatur, cognovi quod mutata unitate ac statu pacifico in disensionem, odium, & livorem, non erat iustum ipsius perversa divisio-
nis

nis immisceri negotiis. Ideoque annis triginta diversas provincias cum earum Rectoribus circuirvi, subiectis iustitiam libenter tribuens, & Rectoribus fidele consilium, & Civitates in suo iure & statu pacifico pro posse conservans: multosque libros antiquorum & novorum prudentum perlegi, & diversas & varias operationes colentium rura vidi. Demum Civitate Divina gratia quodammodo reformata, radio lata circuituionis, & laese libertatis affectu ad propria redii. Ac cernens quod omnium rerum ex quibus aliquid acquiritur nihil est Agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius, ut ait Tullius, & cognoscens quod in cultu ruris status facile invenitur tranquillitas, excitatur otiositas, & proximorum laeso evitatur: amplius quod cultus ruris exquisita doctrina, per quam facilius & abundantius utilitas percipitur, & delectatio procuratur, quam si negligenter & sine certa industria singula consueto more colantur, Viris bonis, qui de suarum possessionum redditibus sine cuiusquam laesione iuste vivere volunt, merito appetenda est, ad cultum ruris animum mentemque converti. Et implorato Dei Omnipotentis auxilio, actus & commoda eius, & cuiuslibet generis agrorum, & plantarum atque animalium doctrinam, obscure ac imperfecte ab Antiquis traditam, & Modernis satis incognitam, de sola Christi liberalitate confisus, dilucide tam secundum prudentum Naturalis Philosophiae sententias & rationes apertas, quam ex approbatis experienciis tradere in scriptis proposui.

Liber iste Ruralium Commodorum dicitur, quia de Commodis Ruris tractat, qui duodecim libros continet, videlicet.

*Primus quidem de Locis habitabilibus eligendis est.
Secundus de Natura Plantarum, & rerum communium cultus cuiuslibet generis Agrorum.*

Ter-

Tertius de Campestribus Agris colendis.

Quartus de Vineis & Vino.

Quintus de Arboribus.

Sextus de Hortis.

Septimus de Pratis & Nemoribus.

Octavus de Viridariis, & rebus delectabilibus ex arboribus, herbis, & fructu ipsarum artificiose agendis.

Nonus de omnibus Animalibus, qua nutriuntur in rure.

Decimus de diversis ingeniis capiendi Animalia fera.

Undecimus de Regulis operationum ruris.

In Duodecimo compendiose fit commemoratio de iis omnibus, qua singulis mensibus sunt in rure facienda.

Seguono distesamente esposti a un per uno i mentovati XII. Libri, nel fin de' quali si legge:

Explicit Liber Ruralium Commodorum a Petro de Crescentiis Cive Bonon. compilatus.

Nel Codice di S. Salvatore trovasi in fine una Lettera dall' Autore scritta a B. Bambagliuoli, la quale benchè niuna relazione abbia coll' argomento dell' Opera presente, pur ci è piaciuto il riportarla in questo luogo. Conduolsi il Crescenzio in essa con l' Amico del torto fattogli nella elezione del Cancelliere della Città, la quale, giusta lo stile di allora, spettava al Preconsolo, o come ora dicesi, al Correttore de' Notaj, che attualmente era in ufficio, e al prossimo di lui Antecessore. La lettera B iniziale del nome del Bambagliuoli, lascia dubbio, s' egli fosse Bambagliuolo Bambagliuoli, padre di Graziuolo Poeta illustre di quel secolo, ovvero se Graziuolo stesso, il cui nome intero, e spesso ancora usato, fu Buonagrazia, Notajo anch' esso come il Padre, creato l' anno 1311. Meritò egli per suo sapere e dottrina il titolo, che nella lettera gli è dato, di *celebri laude dignus*; e giunse poi veramente a conseguire il grado di Cancelliere, alquanti anni dopo la morte del Crescenzio, al tempo in cui la Città era governata da Beltrando Cardinale del Poggetto. Ne' tumulti che fu
le-

levarono l' anno 1334. dopo la espulsione del Cardinale, tra le due fazioni Scacchese, e Maltraversa, originate entrambe dai Guelfi, prevalendo la parte Scacchese, Graziuolo ch' era de' Maltraversi fu mandato a' confini; e nel suo esilio appunto compose in verso Italiano il celebre Trattato delle Virtù Morali, che fu attribuito un tempo a Roberto Re di Napoli, e che giusta il sentimento del P. Quadrio „ è una delle più sagge e belle Opere antiche, che „ vanti la nostra poesia,, . L'anno 1343. Graziuolo più non viveva. Veggasi ciò che di lui, del suo Poema, e del Commento latino aggiuntovi, eruditamente al suo solito ha scritto il Ch. Sig. Co: Fantuzzi *Scr. Bol. Vol. I. pag. 335.*

*Celebri laude digno P. suus B. de Tambajolis votiva
felicitate beari.*

EX debita compassionis instinctu, qua quilibet vera Civis habet de precipitatis patria sua moribus, & detestandis erroribus condolere, Tibi tanquam ejusdem aspektionis Civis, & sinceritatis amico praesentia denotavi. Sane cum in electione Cancellarii per Praefules novum & veterem procreandi, illos cognoverim ambulantes in tenebris, & omni veritatis radio destitutos, ex quorum tam atate longeva, quam atate matura, & vera documento virtutis habent . . . ali & conforeri, & suorum exemplo processum informari. Idcirco de huiusmodi Viris duplicibus, de huiusmodi antiquis Pastoribus * dici potest quod per Teremiam scribitur „ Unusquisque a proximo suo se custodiat, & in omni „ fratre suo non habeat fiduciam: quia omnis amicus fraudulenter incedet, & veritatem non loquentur „ Hac autem veridica litterula non contentas, pro praedictorum Patrum defectu apertius demonstrando, discretioni tuae infra scriptam invectivam vulgarem (a) affectuose transmitto, alicuius discretionis tuae responsi pro singulari consolatione votivus.

BAS.

(a) Non più abbiamo l'Invettiva di cui qui è scritto.

BASTIANO DE' ROSSI

Cognominato

LO 'NFERIGNO

Accademico della Crusca.

A' LETTORI.

TRa le scritture, che nel volgar nostro son reputate degne di stima, secondo l' opinion di coloro, che le regole del bene scrivere, e del ben favellare ci hanno lasciato, s'annovera, e ne' primi luoghi, il volgarizzamento dell' AGRICOLTURA DI PIER CRESCENZIO, non solamente per la copia, proprietà, e varietà delle voci, che per entro vi si ritruovano, ma eziandio per la chiarezza, efficacia, e singolare armonia della dettatura. Le quali cose di modo sono appropriate alla facoltà di ch' e' tratta, che s' e' s'avesse avuto a ritrovar l' Arte dell' Agricoltura, e dimostrare in che maniera si debbe scriverla, nè per lei stil più acconcio, nè vocaboli più significanti, e più propri non si sarebber potuti forse giammai trovare. E' ben vero, che per lo mal governo, che n'hanno fatto, e i copiatori, e le stampe s'è, infino a oggi veduto dall' universale in maniera, che più tosto -s' è potuto conoscer la sua bontà, che trarne gran frutto. Laonde io, per soddisfare all' ardente desiderio, ch' io ho continuamente avuto di far giovamento, in quanto per me si può, agli studiosi di questa lingua, e perchè di questa nobile Opera non solo si conosca la sua bontà, ma si possa ancora trarne gran frutto, mi son messo

messo alla 'mpresa del correggerla, e di cercar di ri-
 durla a quell' essere, che si può credere, che ci fosse
 lasciata dall' Autore: la qual cosa ho per costante,
 che mi sia, in buona parte, venuta fatta. Hammi
 indotto, oltr' a ciò, a 'mprender questa fatica l' opera
 del Vocabolario della nostra lingua, che già son tan-
 ti anni, che l' Accademia della Crusca ha tra mano,
 e si può dir quasi condotto a fine: nel quale volen-
 do citare gli esempli di tale scrittura correttamen-
 te, tal fatica è stata in verità più che necessaria.
 Essi fatto questo riscontro con sei antichissimi Testi
 a penna, tre della Libreria de' Medici, e gli altri,
 uno del Cavalier M. Baccio Valori, e uno di M.
 Bernardo Segni, oggi di Lorenzo suo fratello, e
 l' altro di Giuliano de' Ricci, tutti e tre nobilissimi
 gentiluomini di questa patria. Con l' autorità de' quai
 Testi, e con l' ajuto di Varrone, di Columella, di
 Palladio, d' Alberto di Colonia, e d' altri Scrittori
 della medesima facoltà, trasportati diffusamente da
 CRESCENZIO nel Libro suo, purgatola da innumerabi-
 lissime scorrezioni. Ci si sono lasciati stare alcuni
 luoghi, che pajono, senza fallo, scorretti, per non
 gli aver voluti corregger di fantasia, i quali saran-
 no notati addietro. E alcuni forse ci si possono tro-
 var tali, nati dall' aver avuto il volgarizzatore il
 Testo latino scorretto, che scorrettissimo è quel che
 va oggi stampato attorno, e i latini in penna altresì,
 non sono di troppo miglior lega dello stampato. Nelle
 facoltà il Volgarizzatore ha lasciato stare i propri ter-
 mini latini, o greci, nella guisa, ch' e' gli ha trova-
 ti, nè noi gli abbiám voluti volgarizzare. Similmen-
 te alcune voci ha mantenute latine, forse, o per non
 l' avere intese (che considerata la qualità di que'
 tempi, non sarebbe gran maraviglia) o per non esser
 buone latine, le quali non si son volute, senza auto-
 rità,

rità, alterare. E alcune ce ne sono, secondo il nostro credere, allatinate, e proprie del paese dello Scrittore, delle quali, e delle predette nel Vocabolario ne darem conto, acciocchè non fossero usate per di buona lega, con sì fatta autorità. Nè si resta qui di cercar di dare alla luce altri antichi Autori del medesimo secolo, che tuttavia si van correggendo. Come il volgarizzamento di Palladio, quel del Trattato dell' Albertano de' costumi, e onesta vita, e quel tanto grazioso, e nominato libretto degli Ammaestramenti degli Antichi, acciocchè, essendo citati nel Vocabolario infinite volte, i Lettori possano, vedendogli, assicurarsi della loro autorità. Vivete felici.

IN-

INCOMINCIA IL LIBRO
DELL' AGRICOLTURA
DI PIERO CRESCENZIO

Cittadin di Bologna

A ONOR D'IDDIO E DEL SERENISSIMO RE CARLO.

All' Eccellentissimo Principe

M. CARLO SECONDO

Per la Dio grazia, Re Illustre di Sicilia
e Gerusalemme.

IL SUO PIERO DE' CRESCENZI CITTADINO DI BOLOGNA.

Conciossiefach' io considerassi l'età mia provetta, e l'utilità, ch'è nelle cose dell'agricoltura, e la grandezza dell'Eccell. M. V. diliberai di comporre un libro, che potesse dare all'animo vostro dilettazone, e perpetua utilità a' soggetti vostri: il quale alla vostra Signoria mando, umilmente pregandola, che quello leggere, ed esaminare degniate, per voi, e per vostri savj cherici, e laici. E così veduto, letto, esaminato, e approvato è per lo sapientissimo huomo frate Amerigo, Ministro dell'Ordine de' Predicatori, e per li prudentissimi frati suoi, e ancora per li savj in iscienza naturale dell'università degli scolari della Città di Bologna. E se il libro alla vostra dominazion piacerà, mi stimo, che insieme con quello, degnerete eziandio me accettare nel numero d'un de' vostri fedelissimi servitori, apparecchiato sempre a voi, e a' vostri figliuoli, in tutto obbedire a' piaceri, e comandamenti vostri.

Vol. I.

A

IN.

INCOMINCIA IL LIBRO
 DELLE
 VILLERECCE UTILITÀ
 COMPILATO
 DA PIERO DE' CRESCENZI
 CITTADIN DI BOLOGNA,
 A ONOR DEL SERENISSIMO RE CARLO.

PROEMIO.

COnciossiefachè per la virtù della prudenza, la quale tra 'l bene, e 'l male cautamente discerne, l'animo dell' huomo sia informato alla conoscenza delle cose utili, e dilettevoli: e conciossiefachè nelle cose terrene si truovi lo stato pacifico, utile molto, dilettevole, e tranquillo; meritevolmente il predetto è da cercare a potere: e, quello trovato, è, siccome tesoro inestimabile, con molta umiltà, e pazienza, da essere conservato: imperciocchè, per esso, agevolmente il benigno amor divino si provoca, e s'acquista, e la vita dell' huomo, senza lesion, si conserva, e l'abbondante copia delle cose utilmente si procaccia. Questo non desiderano, nè domandano i malvagi, ma siccome orbatì, per superbia, o per altro abbominevole vizio, poichè trovato l'hanno, lo dividono, e squarciano. Onde, avvegnachè la lor fortuna a tempo paja prosperevole, in fine pur manca e perisce, nè al mezzo de' suoi giorni arriva. Ma i pacifichi, e umili, avvegnachè alcuna fiata ricevano, lesione, e difetto, vivono, nondimeno, e trovano.

vando grazia appo Dio, e appo gli huomini, finalmente diventano ereditarij della terra degl' iniqui. Adunque io Piero de' Crescenzi, nato cittadino di Bologna, angustioso di questa cosa, il quale, il tempo della mia gioventù, in loica, in medicina, e in naturale scienza spesi tutto, e alla fine allo studio della nobile scienza legale mi rivolsi, e diedi; disideroso del pacifico, e tranquillo stato, dopo la divisione, e scisma di quella nobil cittade, onde piangere si dovrebbe, la qual da se, per proprio nome, era detta *Bononia*, cioè *Bona per omnia*, ch' è a dire per tutto buona, e per tutte le parti del Mondo, non altrimenti s' appellava; conobbi, che mutata, e rivolta l' unitade, e il pacifico stato in dissensione, cioè in discordia, odio, e invidia, non era convenevole mescolarsi negli esercizj, e operazioni della sopraddeffa division perversa: ed imperciò, per diverse provincie, m' aggirai, per ispazio di trenta anni, e con rettori d' una in altra mi distesi, a' soggetti volontier faccendo giustizia, a' rettori leale, e fedel consiglio donando, e le cittadi, in loro quieto, e pacifico stato, a mio poder, conservando: e molti libri d' antichi, e de' novelli savj lessi, e studiai, e diverse, e varie operazioni de' coltivatori delle terre vidi, e conobbi. Finalmente la predetta città, per divina grazia, riformata, per incremento di lungo circuito, e di danneggiata libertade, tormentato, e commosso, di ritornar mi parve alla propria magione. E guardando, che fra tutte le cose, delle quali s' acquista alcuna cosa, niuna è miglior dell' Agricoltura, niuna più abbondevole, niuna più dolce, e niuna più degna dell' huomo libero, sicome dice Tullio. E conoscendo, che nel coltivamento della villa, agevolmente si truova stato tranquillo, imperocchè eccita dall' oziosità, e il danno de' prossimi si schifa, e ancora più, che l' esquisita dottrina del col-

tivamente, per la quale più agevolmente, e abbondantemente si riceve utilità, e s'acquista diletto, che se negligenemente, e, senza certo ingegno, ciascuna cosa con usato costume si coltivi, meritevolmente è da desiderare da' buoni huomini, che sanza danno d'alcuno vogliono vivere giustamente delle rendite delle loro possessioni, e però al coltivamento della villa la mente, e l'animo ho rivolto. E richiesto l'ajuto dell'onnipotente Dio, confidandomi della liberalità, e cortesia di Giesucritto, ho proposto di scrivere l'operazioni, e utilitadi del predetto coltivamento, e la dottrina di ciascuna maniera di campi, di piante, e d'animali, oscuramente, e imperfettamente trattata, e data dagli antichi, e da' moderni poco saputa, così, secondo l'aperte sentenzie, e ragion de' savj naturali, come per provati esperimenti. Chiamasi questo Libro *il Libro dell'utilità della villa*, perocchè di quella tratta, il quale contiene dodici libri. Il primo è, come si debbono eleggere i luoghi da abitare, e delle corti, e case, e di quelle cose fare, che all'abitazioni son necessarie. Il secondo è della natura delle piante, e delle cose comuni al coltivamento di ciascuna maniera di campi. Il terzo è, come i campestri campi si deono coltivare. Il quarto è delle vigne, e del vino. Il quinto è degli alberi. Il sesto è degli orti. Il settimo è de' prati, e de' boschi. L'ottavo de' giardini, e delle dilettevoli cose, che far si posson degli arbori, dell'erbe, e de' loro frutti, e semi, artificiosamente. Il nono di tutti gli animali, che si nutricano nelle ville. Il decimo di diversi ingegni da pigliar le fiere. L'undecimo delle regole dell'operazion della villa; e nel dodecimo si fa compendiosa memoria di tutte le cose, le quali sono in ciascun mese da fare in villa

Dr

De' luoghi abitevoli da eleggere: delle corsi, e case, e di quelle cose, le quali sono necessarie all' abitazione della villa, e prima del conoscimento della bontà del luogo abitevole in comune.

CAP. I.

Imperciocchè 'l coltivamento della villa richiede, per li suoi continovi affanni, e fatiche, specialmente fortezza degli abitanti, convenevol cosa è veduta a noi, in questo primo Libro, insegnamento, e dottrina di quelle cose donare, che spettano alla cognizion della sanità de' luoghi abitabili, perocchè 'gli umani corpi debbono a ciascuna pecuniaria utilitate esser premessi. Dirò adunque primieramente della cognizion della bontà del luogo abitevole, in comune, la quale sta intorno di cinque cose, cioè: Intorno alla purità dell' aere: intorno all' impeto de' venti: intorno alla sanità dell' acqua: intorno alla qualità del sito, e intorno all' abbondanza della terra. Delle quali quattro cose predette si tratta in questo primo Libro: della quinta si tratta nel secondo, le quali tutte cose sono da esser diligentemente considerate, anzi che altri comperi terre, o faccia far case, e innanzi, che 'l non isperato pentimento, con danno di persone, o d' altra familiar cosa, poi tostamente seguisca.

Dell' aria, e conoscimento della bontà, e malizia sua.

CAP. II.

L' Aere, secondo Avicenna, è uno degli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è quello, che va d' intorno all' acqua, e che dall' elemento del fuoco è circondato: e la sua natura è calda,

e umida, s'altra cagion di fuori non la rivolge. L'effere del quale, nelle cose generate, fa giovamento, e prode a rarificarle, ed alleviarle, ed in alto mandarle. Intorno alla cognizion della bontà dell'aere è da attendere, che non sia putrefatto, o vero corrotto: nè troppo caldo, nè troppo freddo, nè distemperatamente umido, o troppo secco: imperocchè l'aere putrefatto, e corrotto corrompe gli umori, ed incomincia a corromper l'umore, il quale è d'intorno al cuore, perocchè a lui più si approssima. E l'aere fortemente riscaldato, apre le giunture, e allarga, e risolve gli umori: e accresce la sete, e risolve lo spirito: e debilita, e ammortia le virtù, e toglie la digestione, imperocchè risolve il calore intrinseco, il quale è naturale strumento: e fa color citrino, imperciocchè risolve gli umori del sangue, che fanno rosso, e 'l colore acceso: e fa la collera sopraffare agli altri umori, e riscalda il cuor di calore strano; e gli humori fa correre, e gli corrompe, e mandagli alle concavità, e alle membra deboli: e a' corpi sani non è mica buono, ma fa prode agl'idropici, e a' paralitici, e all'umido spasmo. Ma l'aere freddo fa tornare il calore innato, cioè naturale, indentro, e genera catarro, e indebilisce i nervi, e fa grande impedimento alla canna del polmone, e fa forte digestione, e tutte l'occulte operazioni fortifica: e fa reddire l'appetito, ed in somma è più convenevole a' sani, che l'aere troppo caldo. L'aere umido, al più delle complessioni, è buono; perocchè fa buon colore, e buona cotenna, e falla molle, e morbida, e lascia i pori aperti, ma dispone a corruzione: e l'aere secco è contrario a questo: Considerate adunque diligentemente le predette cose, è manifesto, che sia da cercare lo temperato mezzanamente, e chiaro quanto si puote.

Im-

Imperciocchè se l'aere è buono, temperato, e chiaro, e che sostanza eltranea non si mischi con lui, contraria alla complession dello spirito, fa sani gli abitanti, e conservagli: e si come dice Alberto, le piante proporzionevolmente sott' esso, si salvano, e fruttificano. Ma s' egli è reo, e con esso si mischino vapori di laghi, e di stagni, per li quali si turbi, adopera il contrario, e attritta l'anima, e mescola gli umori, e corrompe le piante. E però gli ardenti venti, e le mortificanti rugiade dannificano, e struggono le piante. E sommariamente dice Avicenna, che ogni aere, che tosto si raffredda, coricato 'l Sole, e che tosto si riscalda, dopo lo levare, è sottile: e quello, che è contrario a questo, fa il contrario. Ancora è di tutti il peggiore quello il quale costringe il cuore, e non lascia largamente respirare. E fuori di queste cose, dice Palladio, che la sanità dell'aere dichiarano i luoghi, che sono liberi da profonde valli, e da oscure tenebre, e ancora considerati i corpi degli abitanti: imperciocchè, nell'aere sano, sono coloriti, ed hanno sano, e buon capo: buona veduta, e senza difetto, chiaro udire, e chiara voce. Per cotali segni, come è detto di sopra, si pruova, e conosce la bontà del buono aere, e per li contrarij si manifesta lo malvagio spirito di quel Cielo.

De' venti, e conoscimento della bontà, e malizia loro.

CAP. III.

SEcondo che dice Avicenna, in due modi si può de' venti trattare, e di quelle cose ancora, che, per cagion de' venti, si generano. Puossene trattare generalmente, o vero assolutamente, e puossene parlare, secondo quel vento, il quale è più prossimano

a ciascuna cittade, universalmente in questo modo. Che il meridionale, secondo il più, o vero maggior parte delle cittadi, e de' luoghi, è caldo, e umido. E' caldo, perciocchè dalla parte del Sole viene: ed è umido, imperciocchè la maggior parte del mare a noi è meridionale: per la qual cagione adopera in loro il Sole fortissimamente, e di quei mari trae fuor vapori, i quali si mischiano a' venti: ed imperciò i venti meridionali inducono debilitade, e aprono i pori, e turbano gli umori, e muovongli dalla parte d'entro, a quella di fuori, e ne' vecchi fanno gravezza, e corrompono l'uscite, e fanno ricadimenti d'infermitadi, e indeboliscono, e muovono l'epilessia, e inducono sonno, e fanno putride febbri, ma non innaspriscono il gozzo. I venti settentrionali, son freddi, imperocchè passano sopra i monti, e le fredde terre di molte nevi; e sono secchi, perchè non sono accompagnati di molti vapori: imperocchè dalla parte del Settentrionale si fa meno risoluzione, e passano molto sopra l'acque congelate, o vero sopra deserti. Per la qual cagione questo vento fortifica, e indura, e rompe quelle cose, che manifestamente scorrono, e richiude i pori, e fortifica la virtù digestiva, e stringe il ventre, e indura, e provoca l'orina, e sana l'aere putrido, e pestilenziale. Ma quando il meridionale va innanzi al settentrionale, e seguitalo il settentrionale, il meridionale fa flusso, e l' settentrionale espression dentro: e per cotal cagione allora si multiplica flusso delle materie del capo, e infermità di petto. Gli orientali venti, tra caldi, e freddi, son temperati, ma sono più secchi; che gli occidentali: ma i settentrionali dell'oriente hanno meno mari, che i settentrionali dell'occidente. E se gli orientali venti, alla fine della notte, e al cominciamento del dì, trarranno, verranno dall'aere, il quale,

le, per cagion del Sole, farà temperato, e da lui sot-
 tigliato, e già la sua umidità farà menomata, e, per
 tal cagione, sono più secchi, e sottili: ma se in fine
 del dì, e al cominciamento della notte trarranno, fa-
 rà il contrario. I venti orientali generalmente sempre
 son miglior, che gli occidentali: i venti occidentali
 sono alquanto più umidi, che gli orientali, perocchè
 passano sopra i mari: i quali se sofferanno, o vero
 trarranno, in fine della notte, e nel cominciamento
 del dì, verranno dall'aere, nel quale il Sole niente
 avrà operato. Adunque saranno più spessi, e più gros-
 si. Ma se alla fine del giorno, e al cominciamento
 della notte trarranno, farà il contrario. Ma egli è
 vera cosa, che i giudicj di detti venti alcuna fiata si
 mutano: imperciocchè egli è convenevole, e ragione-
 vol cosa, che in certe cittadi, e luoghi, i venti me-
 ridionali sien più freddi, conciossiachè abbiano
 monti pieni di neve dalla parte del meriggio; e i ven-
 ti meridionali si volgano a freddura, perocchè passano
 sopra loro. E quando i settentrionali son più caldi,
 che i meridionali, avviene, perchè i settentrionali so-
 no circa le parti degli adulti deserti.

*Dell' acque, che bisognano agli huomini, e conoscimento
 di lor bontà, e malizia.*

CAP. IV.

L' Acqua, secondo che dice Avicenna, è l' uno de-
 gli elementi delle cose generate, ed il suo natu-
 ral luogo è, ch' e' circonda la terra, e che essa sia
 dall'aere circondata, quando farà ne' suoi naturali siti
 riposata: la quale è fredda, e umida, se alcuna ca-
 gion di fuori non la contraria, e nelle cose generate
 aiuta a figurar le forme. Imperciocchè l' umido, av-
 Vpl. I. B ve-

vegnachè tosto perda le figurate forme, nondimeno tolto le riceve: sì come il secco della terra, avvegnachè duramente le riceva, impertanto le ritien fortemente. E quando l'umido dell'acqua, e 'l secco della terra si temperano, ed incorporano insieme, dall'umido acquisterà il secco, acciocchè tosto riceva dilatamento, e agevolezza a figurare: e l'umido acquisterà dal secco, acciocchè fermamente ritenga quella cosa, che in lui sopravviene per rettificazione, ed equazione, e figurazione: e per l'umido si rimuove il secco dalla sua divisione, cioè si consolida, e stringe, e per lo secco si rimuove l'umido dal suo discorrimento. L'acqua, in questa scienza, in due modi si considera: imperocchè altra acqua si conviene a' coltivatori, e abitatori de' luoghi, e altra si conviene alle piante. E imprima dell'acqua, la quale è sana agli huomini. L'acque, che, secondo Avicenna, son migliori, che l'altre, sono l'acque delle fontane di libera terra, nella quale neuna delle disposizioni, e qualitadi strane soverchia, o vero l'acque le quali sono pietrose, imperò sono migliori, perchè non si possono corrompere, per la putrefazion della terra. Tuttavolta, che l'acqua è da libera terra, è migliore ancora, che la pietrosa, purchè ella sia corrente, e al Sole, e a' venti scoperta, perocchè da queste cose accatta nobilità: nè ogni acqua corrente, e discoperta, ma quella, che sopra il libero luogo, non puzzolente, nè lacunoso discorre: imperciocchè questa è miglior di quella, che sopra le pietre trapassa, imperocchè il loto la mondifica, e la disvizia da ogni estraneo mischiamento, e la cola: ma le pietre comunemente non fanno ciò. E se quest'acqua sarà molta, e di veloce corso, la quale, per la sua moltitudine, quello, che si mescolerà in essa, in sua natura converta, e che corra verso l'oriente, sarà dell'altre acque la migliore, e tanto mag-

maggiormente, quanto più si dilungherà dal suo principio: e appresso questa, è quella, che corre verso il settentrione. Quella, che corre ad occidente, e a meriggio, è malvagia, e massimamente, quando i venti meridionali soffieranno: e quella, che discende d'alti luoghi, con l'altre bontadi, è migliore: e cotale acqua è quasi sempre dolce, ed è leggieri a pesarla, e tosto raffredda, e tosto riscalda: perch' ella è risoluta, e fredda nel Verno, e calda nella State: nella quale in nullo modo superchia alcuno sapore, nè odore, e quello, che si cuoce in essa, tostamente dissolve. Ma saper dei, che il peso è uno degli sperimenti, che ajutano a conoscere la disposizion dell'acqua: perocchè l'acqua, la quale è più leggieri, nel più delle disposizioni, è migliore: e il peso si conosce, per via di misura, e anche si conosce, se, in due acque diverse, due panni d'un peso s'immollano, e appresso s'asciughino fortemente, e poi si pesino: imperciocchè l'acqua, il cui panno sarà più leggieri, sarà migliore. Ancora la sublimazione, e distillazione rettifica l'acque malvage: similmente la decozione: imperocchè l'acqua cotta, secondo quel, ch'hanno detto i favj, fa minore inflazione, e più tosto discende: imperocchè la decozione sotiglia la sua sostanza, ed imperciò di sopra rischia-ra, e 'l grosso della terra discende al fondo: imperocchè i mischiamenti terrestri, leggiermente dalla sottil sostanza discendono, ma dal viscoso, e spesso non agevolmente discendono. Intra l'acque laudabili son l'acque piovane, e spezialmente quelle, le quali con tuoni discendono nella State. Ma tutto che l'acqua piovana sia migliore, tosto si corrompe, imperocchè ell'è molto sottile, e la sua corruzione, e putredine fa corrompere gli umori, e 'mpedisce il petto, e la voce, perocchè ogni sottil sostanza riceve più impressione. Ma se l'acqua piovana si bolle, si diminuisce la sua

putrefazione, e corruzione: e quando le cose acetose si mangiano, contrastano alla putrefazione, e dal suo impedimento assicurano. Ma l'acque de pozzi, e de condotti sono malvage, per rispetto di quelle delle fontane, perchè sono acque costrette, e che lungo tempo ricevono terrestritadi. E di queste così fatte acque, quelle sono le peggiori, le quali hanno fatte le vie di piombo, imperocchè alcuna cosa ricevono di sua virtude: onde sovente fanno, e generano dissenteria, cioè escoriazion di budella. L'acqua del palude è peggiore di quella del pozzo, imperciocchè l'avvenimento dell'acque del pozzo s'affottiglia, per attigimento: onde il suo movimento dura molto, e non dimora guari costretta, nè lungamente ne' luoghi onde surge. Ma l'acqua di palude, perchè lungamente sta ne' forami della corruttibil terra, ed il suo movimento è tardo in mandar fuori, ed uscire, e non è altrove, che in corrotta terra, e putrida, in nullo modo è, se non malvagia. E l'acque ferme de' laghi, specialmente le discoperte, son ree, e gravi, e malvage: imperocchè il verno non si freddano se non per le nevi, e imperò in quel tempo generan flemma, cioè umore, il quale è bianco, freddo, e umido, e nella state si riscaldan, e per lo Sole, e per la putrefazione generan collera, e per la loro spessezza, e mischiamento con loro di cose terrestri: e per la loro sottile risoluzione fanno grossezza di milza a coloro, che la beono, e 'l piano, il quale cuopre le budella, s'affottiglia, e le loro interiora ingrossano, e le parti di fuori dimagrano, e ancora i loro omeri, e colli. E quest'acque fanno troppo grande disiderio di manicare, e fanno sete, e 'l ventre stitico, e malagevolezza di vomito, ed alcuna volta caggiono in idropisia, imperocchè si ritiene acquositate in essi, e alcuna volta incorrono in postema di polmone, e di mil-

milza, e di pondi: e i loro fegati indeboliscono, e molte altre infermitadi si generano in loro, e le femmine con malagevolezza ingravidano, e con malagevolezza partoriscono figliuoli, e partoriscono figliuoli postemosi, e spessamente si fa nella matrice un infertà, la quale è detta mola, quando nella matrice nasce carne, e bugiarda gravidanza: e i loro figliuoli spesse volte avranno le vene grosse delle gambe, ed insanabili piaghe di gambe, e abbondano di quartane, e molte altre infertadi sostengono, e ne' vecchi s'ingenerano febbri ardenti per la secchezza delle loro nature, e de' ventri. E l'acque, alle quali si mischia sustanzia di metallo, o suo simile, e mignatte, tutte regolarmente sono malvage, benchè vagliano in alcune infermitadi: imperocchè l'acqua, nella quale avanza la virtù del ferro, fa prode a rimuover la difterteria, e a fortificare i membri d'entro, e acciocchè tutte le disiderative virtù procedano, e vadano innanzi. L'acque nevoſe, o di ghiaccio son grosse: ma la neve, e l'acqua del ghiaccio risoluto, pura, senza alcuna mistura d'altra cosa, che abbia malvagia virtude, o vero, che si solva, e facciasene acqua, o vero, che si metta in acqua, farà buona. Bene è vero, che nuoce a coloro, che hanno dolor di nervi, ma, quando si cuoce, torna buona. E se l'acqua del ghiaccio farà stata di quelle malvage, o vero se la neve avrà tratto a se malvagia virtude, ed estranea, da' luoghi, ove farà caduta, farà rea, e malvagia la sua acqua. Ancora l'acqua temperatamente fredda è migliore a' sani, che tutte l'altre acque, avvegnachè impedisca i nervi, e nuoca a coloro, che sono apostemati dentro, imperocchè ell' accende l'appetito, e fa forte stomaco: ma l'acqua calda corrompe la digestione, e fa notare il cibo nello stomaco, e conduce l'uomo in idropisia, ed in etica febbre, e consuma il corpo.

L'ac-

L'acqua tiepida genera abbominazione, e quando farà più calda, che questa, cioè più tiepida, e farà bevuta a digiuno, molte fiata laverà lo stomaco, e solverà il ventre: ma berla spessamente non è mica buona, perocchè indebolisce la virtù dello stomaco: e l'acqua, che è molto calda, dissolve la colica, cioè il mal del fianco, e la ventosità della milza: ma l'acqua falsa fa diseccare, ed immagrire, e prima fa il ventre flussibile, per la forza del radere, che ha in se, poi, per la secchità della sua natura, finalmente lo strigne, e corrompe il sangue, e però genera pizzicore, e rognà. L'acqua torbida genera pietra, e oppilazione, ed imperò è da mangiare, dopo quell'acqua, cosa provocativa, avvegnachè a colui, che ha flusso, spesso faccia utilidade la predetta acqua torbida: e tutte le gravi acque, e pesanti, perchè nel ventre si ritengono, nè tosto discendono, ma le sue triache sono le cose untuose, e dolci. L'acque, che tengono allume, la superfluità delle femmine non lascian correre, nè sputare il sangue, e costringono quello, ch' esce delle morici: ma i corpi disposti a febbre, fortemente ad essa febbre provoca, e conduce. L'acque, che tengon ferro, risolvono, cioè distruggono la grossezza della milza, e fanno ajutorio a quelli, i quali non possono usar con femmina. Quelle, che tengono rame, sono utili alla corruzione della complessione. Ancora se l'acqua si colerà sovente, si correggerà la sua malizia. E alcuna fiata il cuocer dell'acqua, sì come è detto di sopra, la cola, per la resistenza, che fa, e divide la pura sostanza dell'acqua, da quello, che v' è mischiato: e il migliore di tutto quello, che detto è, si è distillarla per sublimazione: ma ber l'acqua col vin si conviene, imperciocchè rimuove la sua malizia, quando la sua malizia sia malizia di poca penetrazione. E ancora quando l'acqua
sarà

farà poca, e non se ne troverrà, sarà da bere temperata con l' aceto, spezialmente nella state, imperciocchè difende, e sculsa da molto bere. Ma l' acqua falsa si dee bere con aceto, e con isciroppo acetoso, nella quale ghiande, e granella di mortina, e sorbe si deono mettere. Ancora dopo l' acqua alluminosa, e pontica, è da bere tutto quello, che la natura solve: e 'l vino è una di quelle cose, che giova, bevuto dopo cotale acqua. Ancora sopra l' acque amare son da dare cose dolci, e untuose. Ancora dinanzi all' acqua stante, e di palude, nella quale è putrefazione, non sono da gustar nutrimenti caldi; sopra la quale acqua le cose stitiche de' frutti freddi sono da dare, sì come cotogne, e mele aspre, e cerconcello: e sopra l' acque grosse, e brutte sono da usare gli agli: e una di quelle cose, che le schiarano si è l' allume jameni. Ancor di quelle cose, che rimuovono le malizie di diverse acque sono le cipolle, perocchè sono sì come la lor triaca, e propriamente la cipolla con l' aceto, e ancora gli agli. E delle cose fredde, che rimuovono cotal malizia, sono le lattughe, sì come scrive Palladio. Alcuna fiata la più coperta natura dell' acqua, suole più occulto nocimento donare, la quale, per le ragion predette, discernere non si puote: ed imperciò la conosciamo per la sanità degli abitanti, cioè se le gole, o vero gorgozzuli di coloro, che la beono son puri, e mondi. Se 'l capo loro è sano. Se nel polmone, o vero petto, rade volte, o vero neuna fiata, hanno cagione. Se 'l ventre, o le budella, o i lati, o le reni di niun dolore, o vero enfiamiento son magagnati. Se la vescica ha vizio neuno. E se queste, e simiglianti cose, per la maggior parte degli abitanti, vedrai esser manifeste, nè delle fontane alcuna cosa, nè ancora dell' aere si può sospiccare.

Del

*Del sito del luogo abitabile, e del conoscimento della
bontà, e malizia sua.*

CAP. V.

IL sito dell' abitazioni, o vero delle terre, in due modi si considera: l' uno modo si è, per la ragion della sanità degli abitatori, e l' altro per ragione dell' abbondanza de' campi: e però primieramente si dirà della natura del primo sito. Egli è da sapere, sì come dice Avicenna, che le disposizion de' luoghi abitabili si diversificano ne' corpi, per la cagione di loro altezze, e bassezze: e ancora per la cagione della disposizion della terra loro: s' ell' è lotosa, o vero umida, o vero fangosa, o limacciofa, o vero se in essa è virtù di miniera, o vene, e disposizion di moltitudine d' acque, o vero di povertà: e per cagione della disposizion di quelle cose, che allora son prossimane, sì come arbori, o vignazzi, o fosse, o vero corpi morti, o simiglianti cose: e per la vicinità de' monti, e de' mari: i luoghi abitabili caldi, fanno i capelli annerire, e diventar crespi. E quando in loro sarà stata grande risoluzione, e l' umidità sarà menovata, avaccio, sopravverrà la vecchiezza, secondamente, che nella terra de' neri avviene, ove in trenta anni son vecchi gli abitanti, ed in loro cuori son paurosi, imperocchè lo spirito molto si risolve. Ne' luoghi freddi abitabili sono i corpi di maggiore ardire, e che meglio smaltiscono: i quali se saranno umidi, saranno gli abitanti grossi, e carnosì, e abbonderanno di molto grasso: le vene de' quali saranno profonde, e ascosse, ed egli molto saranno teneri, e bianchi. Coloro, che abitano ne' luoghi abitabili umidi, hanno belle facce, de' quali la buccia è morbida, e tantosto, come s' esercitano, s' allassano, e la loro state non molto

to si riscalda, nè il verno molto si raffredda, e vengono loro molte lunghe febbri, e flusso di ventre, e molto uscimento di sangue mestruo, e di morici, e si moltiplica loro le 'nfermitadi della epilessia. Ne' luoghi abitabili secchi si disseccano le complessioni degli abitanti, ed il lor buccio annerisce, e si secca, e a' loro cerebri tosto viene secchezza, e la loro state è molto calda, e 'l verno molto freddo. E coloro, che dimorano ne' luoghi abitabili alti, son sani, e forti, e sostengon molta fatica, e sono di lunga vita. Coloro, che dimorano ne' profondi, e bassi luoghi hanno molta vaporositade, e debolezza di fegato, e abbondano d'acque, non mica fredde, e propriamente se sono acque, che non si muovano, e di laghi, o di stagni, e l' aere loro è reo. L' aere di coloro, che abitano ne' luoghi abitabili pietrosi, e discoperti, nella state è molto caldo, e nel verno molto freddo: e i loro corpi sono duri, sodi, e di molti capelli: forti, e di manifeste giunture: ed in loro vince la secchezza, e vegghiano molto, e sono male accostumati, e non ubbidienti, e son forti battaglieri, ed hanno sollicitudini nell' arti, e sottilità. Di quegli ancora, che dimorano in luoghi montuosi, e pieni di neve, simile giudizio è a quello di coloro, che abitano nell' altre fredde terre, e li loro terreni son ventosi, e quando la neve vi dimora, si genera in lor buon venti: ma quando si risolve, e distà, se hanno monti, che schifino i venti, diventano vaporosi. Ne' luoghi marini abitabili si tempera la caldezza, e la freddura, per la inobbedienza della sua umidità a passione. Ancora di coloro, che abitano ne' luoghi settentrionali è cotal giudizio, quale è quello delle città, e de' tempi freddi, ne' quali si moltiplicano, di costringere, e di mandar fuori le 'nfermitadi: e moltiplicansi in loro gli umori ragunati nel segreto del corpo: e

Vol. I. C fo-

foglion bene smaltire, ed esser di lunga vita: e ne' lor corpi tosto sanano le piaghe, per la lor fortezza, e per la bontà del lor sangue: e ancora avviene, perciocchè di fuori non è cagione, la quale le allarghi, o vero le scuopra: ma, per la molta caldezza de' lor cuori, sono i lor costumi di lupo. Li giudicj di coloro, che abitano in luoghi meridionali, sono quelli medesimi giudicj, che sono delle terre, e de' tempi caldi: ma il più dell' acque, che ivi sono è salato, e sulfureo: e i capi di coloro che vi dimorano, son pieni di materia umida, perocchè la parte meridionale è di cotale operazione, e li loro ventri sono soluti, per quello, che discende da' loro capi allo stomaco: e i membri loro son cascaticci, e deboli, e i loro sentimenti gravi, ed hanno debile appetito di mangiare, e di bere. Ciascun vino gli grava, perciocchè i loro capi, e stomachi son deboli, e le loro piaghe faticosamente si sanano, e si mollificano: e alle femmine vien molto uscimento di sangue mestruo, e non si costringe, se non con malagevolezza: e spessamente si scipano, o vero sconciano, per la moltitudine delle loro infermitadi: e agli huomini avviene uscimento di sangue dal ventre, e morici, o ottalmia umida, cioè rossor d'occhi, la quale tostante si sana: e a' vecchi, nella prima vecchiezza, quando passano i cinquanta anni, avviene parlasia, per cagione de' lor catarri. E avviene a tutti loro asma, tensione, cioè distendimento di nervi, ed epilessia, imperciocchè i loro capi son pieni: e avvengono loro febbri, nelle quali è caldezza, e freddezza, e febbri vernerecce, e notturne: ma le febbri acute poco vengono loro, perocchè i loro ventri molto si risolvono, e 'l sottile, ch'è ne' loro umori, si dissolve. La città de' luoghi abitabili orientali, la quale è aperta dall' oriente, e posta in opposito, è sana, e di buono aere, impercioc-

ciocchè il Sole, al cominciamento del dì, si lieva sopra a lei, e chiarifica la sua aere, poi si parte da essa, e lascia l'aere schiarato: e ventano sopra quella venti fortili, i quali vi manda innanzi il Sole: e poi egli medesimo gli seguita, e i loro movimenti si convengono insieme. Nella città, ch'è ne' luoghi abitabili occidentali, la quale dalla parte dell'occidente è discoperta, e dalla parte dell'oriente coperta, non viene il Sole, se non tardi, e incontanente, ch'è venuto ad essa, sene comincia a dilungare, e però non s'approssima col suo processo: non fortiglia, nè difecca l'aere, ma lo lascia umido, e grosso: e, se le manda venti, mandagli dall'occidente, e mandagli la notte. Adunque gli loro giudicj son quelli, di cittadini d'umide complessioni, e che hanno caldezza temperata grossa: e se non fosse, per quello, che procede dalla spessezza dell'aere, la lor natura sarebbe similgiante alla natura della primavera. Ma meno sanità è in loro, che nelle terre orientali, con molta diminuzione. Perlaqualcosa colui, che elegge luoghi abitabili, dee conoscer la terra della città, o vero d'altro luogo da abitare, ed in che modo giace la sua disposizione, secondo l'altezza, la bassezza, e scopertura: e dee conoscer la sua acqua, e la sustanzia di tale acqua, e come sta, secondo il suo aprimento, e discoprimiento, o vero secondo il suo occultamento, e secondo la sua profondità. E ancora s'ell'è a' venti disposta, o in profonda terra: e dee conoscere i venti, che quivi traggono, se son sani, freddi: perchè de' freddi sono de' sani, e degl'infermi: e ancora, che cosa le sia prossimana de' mari, e de' pelaghi, e de' monti, e delle miniere. E de' sapere la qualità della terra, secondo la sanità, e le infermitadi: e quali infermità fogliono addivenire a coloro, che vi dimorano. E ancora dee conoscere le fortezze di co-

loro, che quivi abitano, e i loro desiderj, e la loro digestiva, cioè virtù, e la bontà de' suoi nutrimenti: e come sia da parte degli edificj ordinato: e se sono spaziosi, e ampi, o le loro entrate sono strette. Dopo queste cose è bisogno, che le porti, e le finestre sieno orientali, e settentrionali, e per quello onde più si dee aver sollecitudine, sia, che i venti orientali possano entrare per le magioni, e che il Sole possa entrare in ogni parte, e luogo, che quivi è, imperocchè egli è quella cosa, che l'aere retifica. E ancora la vicinìtà dell'acque dolci nobili, correnti, e copiose, e monde, le quali nel verno si scaldino, e nella state s'affreddino: che sieno diverse da quelle, che stanno nascoste, è cosa convenevole, e di grande ajuto. Del sito della villa, cioè della casa, così per via d'utilità degli abitatori, come per li frutti, nobilmente scrive Varrone, che la villa massimamente si dee edificare in tal maniera, che dentro al suo circuito, e chiusura, s'abbi l'acqua, e se nò, almanco sia vicina: la quale acqua quivi nata d'ogni tempo sempre vi discorra. E se al tutto l'acqua non è viva, si facciano le cisterne sotto i tetti, è 'l guazzatojo si faccia all'aria dall'altra parte: acciocchè dall'una parte gli huomini la possano usare, e dagli altri luoghi, o vero dall'altra parte, s'abbeverino gli animali. Ed è da procurare, che spezialmente il padre della famiglia ponga la villa sotto le radici del salvatico monte, ove le terre lavorate sien dolci, e trattabili, e dove spirano salutiferi venti, la qual posta è acconciissima agli equinoziali levamenti del Sole, perocchè la state ha ombra, ed il verno ha Sole. Se fussi costretto d'edificare presso a fiume, prenditi guardia di non edificare incontro a quello, perocchè nel verno diventerà fortemente fredda cotale villa, e la state inferma. Ancora è da procurare, se v'avessi alcuni luoghi paludosi,

dosi, e per quelle medesime cagioni, e sì ancora, perchè quando si seccano, crescono certi animali minuti, che gli occhi non possono seguire, per la picciolezza loro: ed entrano in corpo per la bocca, è per le nari, e generan dure, e gravi malattie. Ancora dice Scrofa, ch' egli è da schifare, che la villa sia volta a quella parte, dalla quale grave vento suol trarre, e che non edifichi in profonda valle, ma in luogo altissimo, perocchè quando venta forte, se avviene, che spiri vento, che adduca alcuno contrario, più agevolmente si caccia, perchè è alla scoperta. Ancora il luogo, il quale tutto di è illustrato dal Sole, è più sano: imperciocchè se alcune bestiuole vi nascono presso, e v' entrano, o elle n' escono fuori per li venti menate, o per aridità, e asciugamento periscon tosto. Sono ancora i luoghi alti più sicuri dalle piove, che discendono con venti, e da' pericolosi torrenti, o vero fossati, a coloro, che hanno ne' bassi, e cavi luoghi le lor magioni: e ancora sono più sicuri da' ladroni, per la difficoltà del sito. Deonfi ancora far nella villa le stalle de' buoi in luogo, che nel tempo del verno possano esser più calde: e ancora si deono far le celle in luogo piano, dove i vasi del vino, e dell' olio, possano dimorare. E ancora dove stieno i frutti secchi, si come il grano, e la biada, ed il fieno ne' tavolati. Ancora è da provvedere del luogo, dove abiti la famiglia, acciocchè affannati per l' esercizio, o per freddo, o per caldo, agiatamente vi si possano riposare. Ancora è bisogno, che la casa del lavorator sia presso alla porta, e conviene, che sappia chi va, e chi vien di notte, e che cosa porti, e massimamente se null' altro portier fosse nella casa. Ancora scrive Cato: edificherai la villa presso alla città, per via d' abbondanza: imperocchè, se in buon podere avrai fatto edificio, v' andrai più volentieri, e più spesso, e farà

farà migliore il podere, ed avrai più frutti. Se tu farai prossimano al luogo, più tosto vedrai le tue cose, e più agevolmente allogherai l'opere del tuo luogo, e più agevolmente condurcerai lavoratori.

*Delle corsi, o vero tombe da fare in diversi luoghi,
e in diversi modi.*

CAP. VI.

IN molti modi si può considerare, in che maniera son da far le corti, o vero le tombe nella villa, per cagion dell'abitazion del Signore, e de' lavoratori, e de' frutti, che vi si deon portare, e degli animali da nutricare: perchè, il luogo dove tu ordini di far la corte è posto intra l'altre case della villa, o egli è da quelle lontano. Ancora, o il detto luogo è in piano, o egli è in monte. Ancora, o egli è in parte sicura, o in parte pericolosa. S'egli è posto intra l'altre case della villa, non ha bisogno la corte di tanta fortezza, e guernimento di chiusura, perciocchè cotal luogo è men disposto alle 'nsidie de' ladroni: e ancora perchè ha presso l'ajuto degli huomini vicini, se bisogno gli facesse. Ma se dall'altre case fosse partito in luogo solingo, si dee cignere d'intorno di convenevoli fosse, e di ripe, e di siepi, per le contrarie ragioni. Ma s'egli è in piano troppo basso, sì si dee ragunar terra per tutta la corte, che vegna altronde, ed innalzarla, acciocchè ivi entro l'acque, che d'altronde vengono, non possano entrare, e che le piove, che vi caggiono, agevolmente sene dirivino, e scolino fuori. E se fosse in monte, là dove con acqua di fosse non si puote afforzare, eleggasi un luogo, al quale, fuorchè per ordinato entramento, sia aspra, e greve salita: e se il luogo è dalla malignità
de'

de' nimici sicuro, basta solamente che sia afforzato di tali guernimenti, e fossi, che da' ladroni sia sicuro, i quali spesso volte stanno intesi a far danno, eziandio nel pacifico tempo. E se il luogo fosse in parte pericolosa, disposto molto alle forze de' potenti nemici, più sicura cosa sarà abbandonare a tempo cotal luogo, che mattamente, e inconsideratamente disponersi a morire: se non fosse già, che moltitudine di ricchezze movesse il Signor del luogo a far castello, o rocca da battaglia sicuro. Ma se alcuna volta corrano quelle parti berrovieri, malandrini, o vero deboli nemici, rubando, e spogliando, si dee circondar la corte di muro, o vero di convenevole steccato. Alle quali cose fornire, se la facoltà del Signore, non bastasse, facciasi almanco, che, in uno de' cantoni della corte, di ripe, e di fossi forti, guernimento si faccia, e sopra ciò si faccia un battifredo, o vero torre, nella quale il padre della famiglia, con suoi lavoratori, e con le sue cose, possa rifuggire, quando bisogno gli fosse. Premesse adunque le predette considerazioni, è da eleggere il luogo della corte nella più convenevole, e acconcia parte de' campi: la grandezza della quale dee esser tale, che proporzionalmente corrisponda alla misura delle terre, che si deono lavorare. E disegnata, e ordinata l'ampiezza delle fosse, in tutto 'l circuito si dee segnare, e ordinare intorno tanto infra la tomba, quanto è larga la metà della fossa: e quivi attorno attorno, nel tempo, che si conviene, cioè d' Ottobre, o ver di Novembre, di Febbrajo, o ver di Marzo, si pongano piante di salci, o vero di pioppi, o vero d' olmi, ugualmente lungi l'uno dall'altro intorno di cinque piedi, o alcuna cosa meno. Dopo questo deono seguire i cava-
tori il lavorio delle fosse, e porre tutta la terra dal lato d' entro della corte, e lasciar la terra soda, in-
tor-

torno d'un piè, discoperta, e vota, allato al fossato, ove poi pongano, in alcuni de' detti mesi, piante di pruni giacenti: e sopra posta ivi ancora la detta terra, con le vanghe, o ver con le pale, si disponga, e ordini, secondo la forma delle ripe, e con mazzi, o vero mazzeranghe, fatti a ciò, fortemente si calchi, e s'affodi. E quando farà su cresciuta, e alzata intorno d'un piede, e ancora più, piantatovi, e poste di nuovo altre piante di pruni, vi si raguni, e gitti, sopra esse, della terra: e così si faccia, infino che si pervenga alla sommità della ripa, secondo che la vuole alta. E se altri ha paura del dirupamento delle ripe, in luogo delle spine, o vero tra esse, si pongano radici di gramigna verde, che fa più forti ripe. E deono esser le piante de' pruni tali, quali sono le piante de' pruni, o vero spine iudaiche, se aver si possono: perciocchè mirabilmente pungono: o vero, che sieno pruni albi, o salvatiche prugne, o piante di rose salvatiche, o di domestiche bianche. Ma il rovo, avvegnachè faccia assai forte siepe, tuttavolta consuma, e affoga l'altre piante, quando non son grandi, ed imperciò non molto m'aggrada, se delle predette altre piante aver si possono. Ancora è molto da prender cura, che intra l'ordine de' predetti pruni non si pongano alcune piante fruttifere, perocchè, per l'appetito de' frutti, gli huomini guastano le siepi, e i fossati, in tal maniera, che la corte mai non si può tener chiusa. Ancora si dee procurare, che le piante infruttuose, nate quivi, non vi crescano, perocchè, crescendo, farebbono, per l'uggia loro, o delle loro radici, al postutto le piante de' pruni consumare, e tornare a niente. Ancora nel primo, e nel secondo anno si deono le predette piante de' pruni, in ciascun mese della state, mondificare dall'erbe, che tra esse nascono, acciocchè le predette piante non sien

co.

cofrette di feccarli, per difetto di nutrimento, il quale le dette erbe a fe trarrebbero. Ancora le piante de' falci, e de' pioppi, o vero d'olmi, le quali primieramente dicemmo, che fi dovevan piantare, senza dubbio crefceranno, infino alla fommità della ripa: le quali, concioffiecofachè intorno a fe abbiano di molta terra polticcia, e per le loro radici le graffe acque della corte trapaffino, che alle fosse difcorrano, mirabilmente andranno innanzi: intra le quali fi potrà fare una fiepe fecca, o far queſto, che farà migliore, cioè. Che incontanente fatta, e adunata la ripa, e crefciuta, folta moltitudine di piccole piante, de' detti arbori, fi ponga, e maſſimamente dell' oppio: le quali, quando faranno crefciute, e per piegamento, e per taglioamento, faranno fatte ſpeſſe, e folte, forte fiepe faranno, o quaſi un durabile palancato. Ma prendi guardia di non laſciar crefcere in alto i pedali de' detti arbori prima piantati, oltre all' altezza di dieci piedi, perchè fuor di ragione impaccerebbon la corte: la quale, per ſalvamento degli abitanti, richiede ſano aere, per la bontà del Sole, e de' venti; fuor che ſopra ciaſcun canton della corte, ſi dee laſciar crefcere un' arbore tanto, quanto ſi potrà in alto ſtendere, perciocchè molto adoreranno la corte, nè potranno, perchè ſon pochi, danneggiarla. Ancora ſe ne laſcino crefcere ſimilmente due ſopra ciaſcuna porta, alle cui ombre ſi poſſano poſar gli huomini, ne' tempi caldi. E queſte coſe, con diligentia oſſervate, ſanza grande ſpeſa, farà la corte ſicura, circondata di foſſati, di ſiepi, di pruni, e d' arbori, con laudabile forma, e utilità degli abitanti. E nella ſommità de' monti, d' intorno alle caſe, ſi facciano ſiepi delle piante di melagrani, le quali non temon l' aſprezze de' luoghi, perchè queſto arbucello di piccolo nutrimento ſi contenta, ed anche fa ſiepe ſpeſſa, e forte,

Vol. I. D per

per lo molto metter, che fanno le sue radici: e chi vuole entrar per la siepe, si dispone a ricever forte pugnimento di spine: e sopra questo produce ogni anno frutto di gran bellezza, e utilità. Ma gli grandi arbori non crescono in cotali luoghi, perocchè hanno bisogno di più nutrimento, il quale quivi sufficientemente aver non si può, là dove la terra è troppo pietrosa. Ma ne' luoghi bassi de' monti, là dove è allegro, e grasso terreno, si potrebbero le predette piante, e massimamente di pruni, e d'olmi, assai acconciamente piantare. Ma il sakio, e 'l pioppo, in cotali luoghi, se non sono allato a rivi, e a sabbione, o vero, che abbiano terreno molto soluto, non vanno innanzi, nè crescono largamente. E se il luogo è di tanta freddura, che 'l melagrano non vi possa durare, nè allignare, sì si dee dattorno chiuder di quegli arbucelli, o vero pruni, i quali in quella regione, e simigliante luogo, per esperienza meglio si difendano. E questo basti aver detto, quanto alla chiusura, e guernimenti delle corti. Ma de' nobili guernimenti, e mirabili, e delle tombe, che si possono far degli arbori artificiosamente, intorno alle corti, si riserba al libro ottavo.

Della intrinseca disposizione della corte.

CAP. VII.

PRimieramente dico, che la corte predetta si disponga dentro, e ordini in questo modo. Che nel mezzo della faccia dinanzi si faccia in essa l'entramento della via, di larghezza di dodici piedi il meno, e di quella medesima larghezza, nella contraria parte, si faccia l'uscita, per la quale si vada all'aja, alla vigna, o vero a' campi di dietro: imperciocchè

chè la predetta ampiezza basta all'entrar del carro carico di fieno, o vero di biade. E si facciano ne' predetti luoghi porte nobili, o rustiche, secondo la volontà del Signore, purchè di notte si possano ferrare con chiavistelli, o chiavi di ferro, sopra le quali si si faccia un tetto, o vero casa, acciocchè l'entrata più netta, e asciutta si conservi, e acciocchè le porti non infracidino in picciol tempo, per rugiada, o per acqua piovana. Appresso ciò, la metà della corte, la quale è dall'una parte delle porti, si disponga, e ordini per lo Signore in questa maniera, cioè. Che allato alla via, che divide la corte, si faccia la casa del Signore, la quale habbia la faccia lunga allato alla via, e poco si distenda alla parte di dietro, e quello, che la casa non chiude, si ricompia la siepe alta di pruni, o vero muro: ma che la casa, o piccola, o grande, che sia, o murata, o non murata, sia coperta di tegoli, o di cannuce, secondo la facoltà, o piacimento del Signore. Ed in quella parte, allato alle ripe della corte, si piantino nobil generazioni di viti da pergole, le quali, poichè faranno levate, otto, o vero dieci piedi, dalla terra, potranno far bellissimo pergoleto, sopra le ripe, accostandosi a' predetti arbori. Poi appresso a questo si piantino piccole, e basse piante fruttifere, infra la corte, cinque, o sei piedi, intorno intorno, sì come di fichi, e di melagrani, se la qualità di quell'aere le ritiene: e de' nocciuoli, e de' giuggioli, e de' meli. E per lo mezzo di questo luogo si piantino alcune piante di peri, e meli, che sieno venti piedi al manco distanti: i quali in processo di tempo, con diligente industria, s'innestino di diverse generazioni di peri, e meli, che maturino di ciascun mese della state, e dell'autunno i lor frutti. Conserverannosi adunque i frutti delle viti, e arbori predetti, sicuri a' Signori, per cagion delle

forti chiusure, dal divoramento, e rapacità de' villani. E in quel medesimo luogo si formerà dilettevole giardino di fortili, e minute erbette, e vi si conserverà ancora l'orticello del Signore, e la moltitudine dell'api, senza lesione, e le tortore, e spinosi, e lepratti, e simili cose, secondo i modi, i quali in loro luogo si diranno. Nell'altra mezza parte si facciano le case, e le capanne, allato alle ripe, intorno intorno, che occupino, o le due parti, o l'una d'essa, secondo il bisogno della famiglia de' lavoratori, e degli animali da nutrire, rimanendo sempre la corte nel mezzo spedita. E le migliori case in una parte sieno deputate all'abituro de' lavoratori, e l'altre sieno deputate a' predetti animali: e allato alla casa de' lavoratori si faccia il pozzo, e 'l forno, se già non avesse fontana nella più convenevol parte, secondo i modi, e le forme, che s'ufano, purchè il pozzo s'allarghi dalle fosse della corte, e dalla fossa del letame, acciocchè 'l putrido umor delle fosse, o vero del letame non v'entri per l'occulte vie della terra. E nella parte della corte, allato alle capanne delle bestie, si faccia un palude, o vero fossa, per maturar lo letame, rimossa dalla casa del Signor quanto più si può. Ma se la nobiltà de' Signori, e la potenza è tanta, che schifino d'abitare co' suoi lavoratori in una medesima corte, potranno agiatamente nel predetto luogo, così disposto, far dimorare un guardiano, il quale si chiama Castaldo, e in altra parte fare il lor luogo ornato di palagi, e di torri, e di giardini, secondo che a loro nobiltà, e possanza si converrà. Ma la dottrina dell'aja, de' granai, e della cella del vino, della colombaja, del pollajo, delle stalle, e delle capanne da salvare il fieno, nel suo luogo si riferba a trattare.

D'

*De' pozzi, e fonti da fare, e come l'acqua si truovi,
e prnoui.*

CAP. VIII.

AVvegnachè il pozzo nella corte ottimamente dimori, secondo che detto è, tuttavia alcuna volta, per comune utilità di molti, e tal volta per agiamento di lavoratori, e perchè più volte sono, che non si truova acqua nella corte, o vero ne' luoghi prossimi, o benchè vi si truovi, si corrompe, e guatta, per lo liquor del letame della corte, si disidera più di fare ne' campi fuori della corte: la qual cosa, quando si vorrà fornire, si provvegga in questo modo. In quel luogo, nel quale l'acqua si truovi nella sommità della terra, o almanco, non molto profonda, deesi cavare il pozzo del mese d'Agosto, di Settembre, o vero d'Ottobre, perchè là dove l'acqua non mancherà in quelli mesi, in neuno altro tempo potrà mancare. Adunque secondochè dice Palladio, innanzi lo levar del Sole, in que' luoghi, dove l'acqua si vuol trovare, guarderai l'oriente, ugualmente chinato col mento alla terra: ed in quel luogo, dove tu vedrai levare l'aer crespo, e fondo di sottil nebbia, e bagnare a modo di rugiada, sappi, che l'acqua farà quivi ascosa dentro da' luoghi secchi. Ma acciocchè tu possi giudicare della piccola, o vero molta quantità, considera la maniera, o vero generazione della terra, imperocchè la creta darà vene sottili, e di non molto buon sapore, ed il soluto sabbione le darà fortili, e non soavi, e limacciose, e profonde: e la nera terra gernerà, e renderà cotali risudamenti, e non grandi gronde d'acqua, la qual farà raccolta dalle piove, e liquor del verno, ma avrà sapor nobilissimo. Le ghiaie daranno vene mezzane, e incerte, ma di grandissi-
ma

ma soavità: e 'l maschio sabbione, e la rena, e 'l carbunculo darà certane acque, e di molta abbondanza: e quelle, che si trovano nel sasso rosso son buone, e abbondanti: ma è da provvedere, che poichè son trovate, non tornino addietro per le fessure. Ancor sotto le radici de' monti, e nelle dure felci si truovano l'acque abbondevoli fredde, e sane. Ne' luoghi campestri si truovan salate, e gravi, e tiepide, e non soavi le più delle volte: il cui sapore, se sarà ottimo, sappi, che 'l suo principio sarà da' monti, e sarà quivi, sotto la terra, venuta. Ma l'acqua delle fontane, che son nel mezzo de' campi delle montagne, sono soavi, se di sopra si cuoprano con arbutelli, che v' adducano, e facciano ombra. E ancora questi sono i segnali da trovar l'acque (a' quali allora diamo fede, quando in quel luogo non ha alcuna acqua stante, nè per consuetudine vi geme alcuno umore) cioè il giunco sottile, il saligaitro, il pioppo, la canna, l'ellera, e molte altre cose, che di molto acquoso umore si generano: sì che ne' luoghi, ove troverai i predetti segnali, si cavi tre piedi, per larghezza, e cinque, per altezza. E presso al tramontar del Sole si prenda un vasello puro di rame, o vero di piombo unto dentro, ed ivi si metta boccone nel fondo del detto cavato, e sopra la fossa si faccia un graticcio di verghe, e di fronde: sopra postavi la terra, si chiuda, e cuoprasi tutto lo spazio, e 'l seguente giorno si scuopra il detto luogo, e se 'l vasel si truova sudato, non dubitar, che acqua non v'abbia. E ancora se si porta un vasello di terra non cotto, secco, a quel medesimo modo, e che similmente si cuopra; l'altro dì, se la vena dell'acqua è prossimana a quel luogo, si troverrà disfatto l'orciuolo per l'umor, che avrà ricevuto. Ancora se si porrà un vello di lana, coperto a quel modo, che detto è; se suderà tanto d'umore, che
l'al-

l' altro di versì fuori acqua, quando si premerrà, darà testimonio, che quel luogo sia d' acqua copioso, e pregno. Ancora se si prende una lucerna piena d' olio, e accesa, e pongasi in quel luogo, e 'l seguente di si truovi spenta, rimanendovi l' olio, e 'l lucignolo, sarà segnale, che quel luogo avrà copia d' acque. Ancora se in quel luogo farai fuoco, e la terra vaporata manderà fuori umido fummo, e nebbioso, sappi, che quivi, per certo, avrà acqua. Trovate adunque queste cose, per certano conoscimento di segnali, caverai il pozzo, e cercherai il capo dell' acqua, e se sono più capi, raccoglieragli in uno: tutta volta l' acque si deono cercare sotto le radici de' monti, nella settentrional parte: perocchè in cotali luoghi son migliori, e di maggiore abbondanza. Ma, quando si cavano i pozzi, si dee schifare il pericol de' cavatori, imperocchè molte volte la terra cava fuori allume, zolfo, e bitume, le quali cose spirano, e mandan fuori vapore pestilenziale, il quale quegli, che lo riceve ne può perire, se non fugge tosto. E però, prima che si attenda giuso, si dee in que' cotali luoghi mettere la lucerna accesa, la quale, se non s'ammorterà, non bisognerà di temere, ma, se si spegnesse, è da schifare tal luogo, sì come cosa mortale. Deesi ancora cavare il pozzo di larghezza di piedi otto, o sette, acciocchè, per ogni quadro, comprenda quattro piedi. E ancora si può fare più largo, o meno, secondo che molti, o pochi ne 'ntendono d' attignere, e secondo la moltitudine, e povertà delle vene. E se l' acqua è limacciosa si può corregger per mischiamento di sale: ma se la terra casca, quando il pozzo si cava, per vizio di terra, che si gravi, o vero per umor, che scorra, e si dissolva, metteravi dattorno tavole per lo lungo, e attraverferavi puntelli, sì che le sostengano, acciocchè la rovina non cuopra i cavatori. Puossi ancora

cora in cotali luoghi far meglio il pozzo, sanza pericor de' cavatori, se si fa una ruota d'asse duplicata, e forte, secondo l'ampiezza del pozzo, sopra la quale sia fatto muro d'altezza d'una puntata, anzi che 'l pozzo si cavi, ch'è circa di tre braccia, poscia il cavatore, stando in mezzo, cavi sotto 'l muro con istrumenti di ferro, e faccia il muro venire infino all'agguaglianza della terra, e poscia muri altrettanto, e cavi in fimigliante modo, e così faccia infino al fine, e tragga l'acqua infinchè 'l pozzo sarà compiuto. Ma i pozzi, che sono ad alto, perforata la terra, infino al basso, cioè all'acqua, a similitudine di fontana, possono riuscir da basso, se la natura della valle dappiè vi consente. E poichè avrai fatto il pozzo, proverrai l'acqua novella in cotal maniera, cioè. Che se mettendola in vaso di rame chiaro, e splendido, non farà macchia, giudicala per provata, e buona. Ancora se bollita in vassel di rame non lascia nel fondo rena, o belletta, sarà buona. E ancora, se in essa tosto si coceranno li legumi, o vero se farà di chiarissimo colore, e sanza muschio, o altra bruttura.

De' canali a condur l'acque alle cisterne, e delle fonti.

CAP. IX.

SEcondo che narra Palladio, quando l'acqua si vuole, per alcun condotto menare, bisogno è, che si meni per condotto murato, o per cannoncelli di piombo, o per canali di legno, o per doccioni di terra cotta. Se si menerà per condotto murato, si si dee saldare il canale, acciocchè l'acqua non possa scotter per le fessure: la cui grandezza si dee fare a proporzion dell'acqua: e se l'acqua si menerà per pia-

piano, si vuol dar di pendio a cento, o vero a sessanta piedi, un piede, acciocchè l'acqua possa aver forza di correre. E se avvenisse, che alcun monte vi s'interponesse, o l'acqua si meni intorno alle sue costiere, o vero lati, o si pareggino caverne al capo dell'acqua, per le quali caverne poi il condotto proceda. Ma se incontrasse, che alcuna valle vi corrispondesse, o interponesse, sì si rizzino pile, o vero archi, alti alla proporzion dell'acqua, con che si deono agguagliare: o vero, che si metta per cannoncelli di piombo, è corra sotto, e, passata la valle, si lievi su l'acqua, là dove piacerà di farla salire. Ma più salutare, e utilmente si mena per dozzioni di terra cotta, li quali due dita sieno grossi, e dall' un lato sieno appuntati, in tal maniera, che l' uno possa entrar nell' altro un palmo almanco: le quali giunture si deono poi dentro stuccare con calcina viva, intrisa con olio: ma innanzi, che vi si volga il corso dell'acqua, vi si dee metter favilla mista, che con alcun liquore vi discorra, acciocchè saldi, e incolli i dozzioni, se avessero alcun vizio. L' ultimo modo è di menarla con cannoni di piombo, i quali rendon l'acque nocive: perciocchè del piombo sì si fa la biacca, la quale non è poco nociva a' corpi de gli huomini. Ancora farà ufficio d'huomo diligente, e discreto di far fare i ricetti dell'acque, cioè luoghi, ove si ricevano, acciocchè la povera vena abbondevolmente risponda.

Delle cisterne, come si deono fare.

CAP. X.

SÌ come scrive Palladio, colui, che non avrà acqua, si dee far fare la citerna di quella grandezza, ch' a lui diletta, e che gli basti, alla quale si possa condur-
Vol. I. E tut-

tutta l'acqua de' tetti: e deesi scialbare di smalto, il quale con gran sollecitudine si convien pestare, perchè più bello, e lucente divenga, e si dee sovente di lardo strutto fregare, acciocchè l'acqua non possa scorrer per le fessure, nè uscire da parte alcuna. E così dopo lunga, e ferma secchezza, vi si metta l'acqua, e nel mezzo della detta cisterna si formi il pozzo, e poi d'intorno ad esso si riempia nel fondo di grosse pietre de' fiumi, e poi nel mezzo di pietre minute, e di sopra di sabbione. Ma dove non avesse pietre di fiumi, in luogo di quelle, si deono por pietre di fornaci. Ma in certi luoghi si fa lo smalto d'una creta, la quale quando mezzanamente è intrisa, in tal maniera serra, e ferma in ogni parte, che l'acqua, che vi si mette, o che vi piove, ottimamente riceve, e conserva. Nella quale certamente è convenevol cosa, che l'anguille, e certi altri pesci de' fiumi si mettano, e nutriscono, acciocchè per lo loro notare, l'acqua, che non si muove, sì si batta, e dirompa, e muovasi al loro movimento: e le fessure, e le buche, o vero fosse delle cisterne, pescine, e pozzi, si stucchino, e risaldino in questo modo. Prendasi di pece liquida quella quantità, che piacerà di torre, e altrettanto di sugna, o di sevo, e si metta a cuocere in una pentola, infinitamente che lievino la schiuma, e poi le rimoverai dal fuoco: e, quando sarà fredda questa mistura, si spanda sopra essa calcina, poco a poco: e, mischiate le dette cose, si riducano a un corpo, cioè s'incorporino insieme. E quando avranno preso similitudine, quasi come di confezione d'unguento, si metta ne' crepacci, e fessure, che gemono, e strettamente vi si calchi. Ancora ne' luoghi, ne' quali vi s'usano l'acque de' fiumi, si facciano cisterne picciole, nelle quali le dette acque si rischiarino, in questo modo. Prendasi un vassello grande di terra, e pongasi

in

in luogo freddo, sotto sabbione, sopra 'l quale sia un' altro vafello di legno, o vero di terra cotta, che abbia alcuna ampiezza, e 'l quale abbia nel mezzo del fondo un piccol pertugio, con una cannella dal fondo, per ifpazio d' un dito, alzata, sopra la quale fi ponga un bicchier rimboccato, e ciò fatto, s' em-
pia di sabbione, infino al mezzo: nel qual poi, tut-
te le volte, che vorrai, potrai metter l' acqua del
fiume, la quale, diffillata per lo sabbione, a poco a
poco difcenderà nel vafò di sotto, nel qual fi con-
ferva per ufare. Ma fe voleffi maggior cisterna, potrai
in tal maniera l' uno, e l' altro ricetta dell' acqua, o di
marmo, o di pietra, o di calcina, o di fmalto edifi-
care, fecondo la forma, e grandezza, che a grado
ti fia.

Delle materie delle cafe.

CAP. XI.

C Oncioffiecofachè di sopra fia fatta menzione delle
cafe, e degli edificj, che fi deono fare, e fan-
no di mura, e di legname; è da dire al prefente,
che confiderazione fi dee avere ne' fondamenti, e qua-
le calcina è buona, e qual legname fi confà agli edi-
ficj. I fondamenti adunque ftabili, e che lungamente
durano, fecondo che fcrive Palladio, deono effere da
ciascuna parte più ampj, che 'l corpo della parete,
ch' andrà fufo preffo, per ifpazio di un mezzo piede.
E fe fi troverrà foda, e tenace argilla, batterà, che
fi deputi a' fondamenti la quinta, o la fefta parte
dell' altezza di quello, che sopra terra fi dee murare.
Ma fe la terra fi truova più foluta, cioè meno te-
gnente, fi deono i fondamenti più addentro cavare,
infinitanto, che, fanza fufpizion di rovina, fi truovi

E 2

l'ar-

l'argilla netta: la quale se al tutto non vi si truova, basterà di cavare addentro la quarta parte di quello, che sopra terra si dee murare. Quanto alla bontà della rena è da sapere, che quella, la quale, presa con mano, stridisce, è utile a colui, che vuole edificare. Ancora quella, che versata in candido panno, e scosfane poi, niente lascia di macchia, e di lordura, è finissima. Ma se non s'avesse rena di cava, si si raccolga, e tragga de' fiumi, o di ghiaja, o di lito. Ancora è da sapere, che la rena del mare si pena, più che l'altra a seccare, e però non si dee continuamente lavorare, ma con interposizion di tempi, acciocchè non faccia rovinare il lavoro. E anche è da sapere, che la predetta rena fa dissolvere le coperture delle camere, per lo falso umore, ch'è in essa. E però la rena, che si cava è migliore per le coperture delle camere, e ancora, perchè prestamente si rasciuga: e ancora è migliore, se incontanente, ch'ella è cavata, si mescola. Ma se è pur di necessità, che s'usi la rena del mare, sarà di grande utilità, che prima si tuffi in acqua dolce, acciocchè si purghi, lasciando la sua salsuggine. Quanto alla calcina, dico, che si debbe fare di duro sasso, e bianco tiburtino, o colombino di fiume, e quando s'intride, si mescoli con essa delle tre parti le due di rena, sì che la terza parte sia calcina, e le due rena. E se nella rena del fiume si giugnerà la terza parte di terra cotta, mirabile fermezza darà al tuo lavoro. Ancora, se la calcina, e la rena, per ugal parte si mescolino, fanno forte muro. E anche non si dee in tempo di gran freddura murare, imperocchè, se ghiacciasse, si dissolverebbe poi nel tempo del caldo. Quanto al legname delle case, dico, che si dee tagliare del mese di Novembre, o di Dicembre, a Luna scema, perocchè allora l'umor corruttibile, il quale infracida, e corrompe il legno, con-

su-

fumato, per l'Autunno dinanzi passato: e per l'erà della Luna, e per lo presente freddo dell'aere, fugge, col natural calore alle radici dell'arbore, e al caldo ventre della terra. Ma gli arbori, i quali si taglieranno, si lascino stare ricisi infino alla midolla, alquanto tempo, acciocchè quindi, se alcuno umore è nelle vene, n'esca, e vada fuori. E infra quegli, che sono massimamente utili agli edificj, sono gli abeti, perocchè essi son leggieri, e durano ne' lavorii coperti, e fuori d'umidità, cioè, che sono sotto coperto, perfettamente durabili. Il salcio, o vero il lalice segaticcio, secondo che scrive Palladio, è utilissimo: le cui tavole se metterai nella fronte, o vero estremità de' tetti, si diffenderanno dal fuoco, perocchè non ricevon la fiamma, nè generano carboni, sì come egli medesimo dice. La quercia è durabile, mettendola nell'opere, che sotto terra si fanno. Il rovero è ottimo così sotto terra, come sopra terra. Il castagno, con maravigliosa saldezza, dura ne' campi, e ne' tetti, e ne' lavorii, che si fanno dentro. Il faggio è utile in luogo asciutto, ma per umidor si corrompe, e infracida. Il pioppo, l'albero salvatico, o dimetico, e l'uno, e l'altro salcio, e 'l tiglio sono necessarj alle sculture, ed intagli: e l'ontano è inutile alle magioni; ma è necessario, se alcun luogo umido si dee ne' fondamenti palare. L'olmo, e 'l frassino, se si seccano, diventan rigidi, altrimenti si piegano, e torcono. L'arcipresso è arbore nobile. Il pino, e 'l pero non durano, fuori, che in luogo asciutto. Il cedro è durabile se non è tocco dall'umidore. Ed è da sapere, che tutti gli arbori, che si taglian dalla parte di verso il Merigge, sono più utili, e quegli, che si tagliano verso il Settentrione, son maggiori, e più belli, ma si viziano di leggieri.

Dell'

CAP. XII.

IL villano, o vero Castaldo del luogo, o vero il lavorator del podere, dee essere bene ammaestrato, e bene disciplinato, e osservatore de' buon costumi: imperciocchè egli primieramente dee osservare le ferie, cioè guardar le feste. Appresso si dee guardare di tor l'altrui, e le sue cose salvar diligentemente. Appresso dee procurare, che la sua famiglia non sia litigante. Appresso dee procurare, che la detta famiglia non istia male, e che non sostenga nè freddo, nè fame, perchè, se ciò farà, la guarderà più salvamente di malattia, e di male operare. Non sia ingrato, acciocchè dia esempio agli altri. Appresso non dee essere vagabondo. Appresso dee essere sempre sobrio. Appresso si dee guardare di non andare quà e là mangiando. Appresso dee studiare, ed esercitar la famiglia. Appresso dee procurare che quel, che 'l suo Signore avrà comandato, si fornisca, acciocchè non mostri, che più di lui gli paga sapere. Appresso, ch'egli abbia ad amici quegli, che sono amici del suo Signore. Appresso, che in quello, che avrà comandato il suo Signore, non creda ad alcuno. Appresso, ch'egli raddomandi, e acquisti quello, che 'l suo Signore avrà prestato. Appresso, che non presti alcuna cosa. Appresso, ch'egli non comperi niente, senza saputa del suo Signore, acciocchè non gli voglia avere alcuna cosa celata. Appresso, che procacci di saper fare ogni lavoro, che s'appartiene di saper nella villa, e quello faccia soventemente, purchè non si stanchi. E, se ciò farà, scriverà nella mente della sua famiglia quello, che avrà fatto, e farannolo con animo più uguale, cioè più

più volentieri, e con men fatica: e ciò facendo non gli aggraderà tanto l'andare attorno, e diventerà più poderoso, e sano, e dormirà più volentieri, e meglio. Appresso procacci, ch'egli sia il primo, che si lievi da dormire, e che dassezzo vi vada. E prima procuri, come la maggione è chiusa, e come ciascuno della famiglia giaccia nel suo luogo, e come le bestie abbiano da mangiare. Appresso procacci, come curi i buoi, con grandissima diligenza. Appresso procacci, che sia a' bifolchi in alcuna cosa servente, acciocchè più volentieri abbiano cura de' buoi. Appresso ciò procuri aver buoni aratoli, e buoni vome-ri. Appresso, che egli si sottometta al servizio de' buoi, e delle pecore, e degli altri animali, diligentemente, e procuri, come le loro unghie si curino, e guardi, che le pecore, e gli altri animali non diventino rognosi: la qual cosa suole addivenire per fame, e per piovra, che cade sopra essi. Appresso procuri di far sollecitamente, e a tempo tutti li suoi lavori, imperocchè l'operazion della villa è di tal condizione, che s'el farà tardi una cosa, tutte l'altre opere poi si faranno fuor di tempo. Appresso procuri, se lo strame da metter sotto le bestie vi manca, e se truova, che vi manchi, si ricolga le foglie degli arbori, e le metta sotto le pecore, e sotto i buoi. Appresso procuri d'aver gran fossa di letame, e che nel tempo dell'Autunno lo tragga fuori, e procuri d'aprir la terra intorno agli ulivi, e di letamargli, come si conviene. Appresso nella stagione, che si conviene, procuri di tagliar la foglia del pioppo, dell'olmo, e della quercia, e di riporla per paito de' buoi, non mica, che sia troppo secca, e asciutta, ma vin-cida. Appresso procuri di riporre il fieno del prato, allora, che farà secco, e che dopo la piovra dell'Autunno semini la rapa, e 'l lupino.

Dell'

*Dell' ufficio del padre della famiglia, e in che modo dee
il campo comperare, e dell' opera della villa,
e ragione addomandare.*

CAP. XIII.

QUando il padre della famiglia avrà in pensiero di comperar podere, dee, secondo che scrive Catone, aver nell' animo suo di non comperare per cupidigia, e di non risparmiar se medesimo: ma vi si dee affaticar volentieri, e non gli dee bastare andarvi solamente una fiata dattorno, perocchè quanto più v' andrà dattorno, tanto più quello, che sia buono, gli dee essere a piacimento. Ancora dee vedere in che modo gli vicini dattorno stieno adagio, e a che modo vi possa entrare, e andargli d' intorno, ed in che modo ne possa uscire: e dee prevedere la qualità dell' aere, s' egli è buono, o pestilente, e mifero: e ancora se 'l terreno è di sua natura poderoso a germinare: e che, s' egli è possibile, sia sotto radici di monte: e consideri, se, essendo in luogo freddo, è volto al Meriggio: e guardi, che sia in luogo sano, e se vi ha copia di lavoratori, e se è bene adacquato, e se ivi appresso ha forte castello: e s' egli è del numero, o infra que' campi, che non mutano spesso signoria: e ch' egli sia di quei campi, i quali i loro Signori si pentono, o hanno cordoglio d' aver venduti. Appresso procuri, come egli è bene accasato. Anche si prenda guardia di non avere a vile l' altrui dottrina. Anche è da sapere, che da' Signori, o vero lavoratori, che sien buoni edificatori, si compera meglio. E, quando andrà alla villa, procuri i vasselli del vino, e le tina, e gli altri vasselli, se sono assai, o pochi, imperocchè dov' elli faranno, dee essere il frutto ragionevolmente. Appresso guardi se
v' ha

v'ha molti, o pochi ferramenti, e masserizie da lavorare: poi procura, che sia tal terreno, che non chiegga spesa. Appresso poich'avrà il dominio del podere, e andrallo a procurare, quel medesimo dì, che giugne, per tutte le volte, che vi va, se può, circuita il podere, e se nò, almanco il seguente giorno: acciocchè conosca, e vegga, com'egli è lavorato, e l'opere, che son fatte, e che son da fare. Appresso chiami a se il villano, o vero castaldo, e dimandilo qual'opere, e lavorii abbia fatte, e quali gli restino a fare: e procura, se in quel tempo è fatto assai lavorio, o vero s'egli è fatto a tempo buono: e se quello, che resta a fare si potrà far, per innanzi, a tempo. Appresso il dimandi quello avrà fatto del grano, e del vino, e di tutte l'altre cose, per singulo. E, poichè avrà ciò inteso, e conosciuto, cominci a far ragione con lui dell'opere, e de' dì. E se il lavorio non appare, e non si concorda col tempo, cioè, che a molto tempo non seguiti il lavorio, dirà il villano, o vero castaldo, che non v'abbia usato malizia, o vero inganno, e ch'egli non abbia potuto, e che sieno occorsi pessimi tempi, e che i servi si sien fuggiti. Quando il villano avrà dette le sue ragioni, allora il Signore gli ricominci il giuoco da capo, e metta con lui ragione de' lavorii, e dell'opere, dicendogli così. Dimmi: tu dì, ch'è' furon tempeste, e piove: tutto può essere, che dici: ma che potevi tu in quel tempo operare? Certo, amico mio, tu potevi lavare i vasselli del vino, stuccargli, e governargli, e sì potevi purgar la casa, e tramutare il grano: portar fuora il letame, e far la fossa dov'egli si ricogliesse. Simigliantemente potevi nettare il seme, racconciar le funi vecchie, e far delle nuove: potevi far ripezzare, e ricucire alla famiglia i lor camiciotti, e capperoni. E se tu dì, che sieno state molte feste, ris-

Vol. I. F *pon-*

pondoti, che in cotali giorni potevi rader le vecchie foife: conciar la strada: tagliare i pruni: cavar l'orto. Ancora potevi purgar lo prato, legare i vinchi, e roncar le spine. E se mi dì, che i servi sieno stati malati, dico, che 'l difetto è stato tuo, che non dovevi dar lor tanto da mangiare. Poichè 'l Signore l'avrà della sua neglìgentia ripreso, procuri, come i lavorii, non compiuti, si traggano a fine, e se cosa veruna vi mancasse per l'anno, s'apparecchi, e si procuri d'avere: e che le cose, che v'avanzano si vendano: e che i lavorii, che bisognano allogarsi, s'alluoghino. Appresso comandi, che forniscano l'opere, che bisognano, che si facciano, e quelle, che bisognano, che s'alluoghino, e le lasci scritte al caitaldo predetto: appresso ciò rivegga tutti gli animali, e venda l'olio, e 'l vino, e 'l grano, e tutto ciò, che avanza. Appresso venda i buoi vecchi, gli armenti, le pecore, la lana, le pelli, il carro vecchio, e 'l servo antico: imperocchè il padre della famiglia conviene, che sia venditore, non mica comperatore. Ancora le cose, che s'appartengono alla sementa si deono a loro luogo, e tempo apparecchiare: e quelle, che sono da vendere, si vendano, e massimamente le cose, che non si posson serbare, si vendano prestamente, innanzi si corrompano, e guastino: ma quelle, che serbar si possono, venda nel caro tempo: inperciocchè cotali cose lungamente serbate, molte volte moltiplicano, non solamente usura, ma eziandio raddoppiano il frutto, se s'indugiano a trar fuori in convenevole temporale.

IN.

I N C O M I N C I A

I L

LIBRO SECONDO.

*Della natura delle piante, e delle cose comuni
alle culture di cadanna generazione
di campi.*

C Onciossiefacchè nel precedente libro sieno scritte certe utili cose, di quelle, che alla salute degli abitanti son necessarie, conseguentemente resta a scrivere al presente delle loro operazioni, che nelle ville si deon fare. Ma perchè gli esercizi della villa si variano, secondo le varietà delle piante, de' luoghi, e de' tempi, la diversità de' quali non si può conoscer perfettamente, senza notizia della natura delle piante, delle lor parti, e ancora di quelle cose, le quali a esse piante son necessarie, imperciò è da trattarne in questo secondo libro. E perchè alcune cose son comuni al coltivamento di ciascuna maniera di campi, di queste ancora nel detto libro si tratterà: e primieramente dirò di quelle cose, che a ogni pianta si convengono, secondo i principj della loro generazione.

*Delle cose, che a ogni pianta si convengono, secondo
i principj della generazione.*

CAP. I.

N Elle generazioni delle piante, concorrono sette cose, senza le quali al postutto non ne nasce alcuna:

F 2

.

euna: delle quali le tre son quasi efficienti, cioè: il calor del cerchio del Cielo, il quale è primo, e vivifico principio delle piante: e il secondo è il convenevole caldo del luogo: imperocchè se nel luogo sarà virtù mortificativa di freddo, non riceverà la virtù del caldo del cerchio del Cielo. Similmente se il luogo fortemente sia adusto, sarà deserto d'arene, e di morto sabbione; imperciocchè tal luogo non è disposto a ricevere la virtù del Cielo, che le piante vivifica. Il terzo è 'l calore, ch' è nel seme, imperocchè, senza quello, o non riceverebbe il calor vivifico, o il ricevuto non riterrebbe in se, nè mai di quella si formerebbe alcuna pianta, ma diverrebbe vana, per vaporazione. E l'opere della villa fanno esperienza di queste cose: imperciocchè in alcune piante, quando primieramente si formano, e son tenere molto, conviene, che si faccia lor coperture, e ombre, acciocchè, per lo caldo del Sole, non si secchino. E questo è, sì come quando i cipressi, o vero fichi, pullulano fuor de' lor semi. Ma le cose, che miniutano la sostanzial materia son tre. La prima delle quali è il naturale umore, che s'acosta a quella cosa, che si forma in ispezie, o vero figura di pianta. Il quale umore primieramente, spirando, pullula fuso, ed esce fuori alla corteccia della terra: e quando germina, e pullula, trae dalla parte di sotto la materia dell'umore, formando la sostanza dell'umore negli strumenti della pianta giovane, e giù basso nella radice. Ma poichè la virtù del caldo è rimasa al suggetto, succia, e tira a se l'umor del luogo: e questo è il secondo umore, che amministra, e porge il nutrimento alla concepata pianta, tutto a simile, come amministra la matrice il sangue mestruo nella concezione, e formazione degli animali. La terza cosa è l'umor della piovra, e della rugiada, e delle nevi, che
di

di sopra vengono: il quale è alle piante, nel modo, che negli animali, l'umido nutrimentale de' cibi preso. Ed imperciò questo umido desiderano le piante, che sono già formate a spezie, sì come il cibo si diffida dall'anima, poichè gli animali son nati. La settima cosa, che si richiede, è l'aere conveniente di fuori, che contiene, e circonda le piante: imperciocchè s'egli è buono, sì le conserva, e s'egli è malvagio, le corrompe. E però i venti, che arrostiscono, e riardono, e ancora le mortificanti rugiade, dannificano le piante, e le menano a niente. Ma l'aere proporzionalmente temperato, le fa crescere, e fruttificare. Ancora l'arbore universalmente è caldo, e umido: il caldo apre la via, e tira l'umido dentro, e l'umido, che sufficientemente abbonda, ministra, e dà la materia: ed imperciò incontanente si lieva su in pedale, e accrescelo, e fortificalo, e mandane fuori molti rami, e similantemente ne' rami molte verghe produce.

Delle diversità della generazione delle piante.

CAP. II.

PRincipalmente è da considerare della diversità della generazione delle piante; imperciocchè conosciuta la diversità delle generazioni delle piante, sarà conosciuta quasi tutta la lor natura, e di queste diversità non si truova altro che quello, che ne disse Aristotile, cioè. Che degli arbori, e delle piante, alcune si generano piantate: alcuni di seme, e alcuni si generano, per se medesimi, di mischiamento degli elementi, e per la virtù del Cielo, la quale infonde vita vegetabile a tal mistura. E disse ancora Aristotile, che quell'arbore, che si pianta, o si svelle dalla nata

12.

radice, o che vi pullula, o che si lieva dal pedale, o da' rami, o nato dal seme, tutti da un luogo ad altro si trasportano, o vero traspongono: e questo propriamente non piantare, ma trapiantare s'appella. E di queste cotali piante, che in tal maniera si trapiantano, alcune, per la durezza della loro sostanza, e corteccia, un pochetto si percuotono, e si schiacciano, e fendono dappiede, dove si siccano nella terra, acciocchè più agevolmente ricevano nutrimento. Ancora delle piante, le quali, secondo alcuna parte, si piantano, alcune si piantano in terra, sì come sovente si fa delle viti, del falcio, e del bosso, e alcune si piantano in altro arbore, e cotal piantar si dice innestare. Ancora nella generazione delle piante, più volte questo ci addivene, cioè, che vedremo alcune piante, che hanno generazione dal seme, le quali non producono il seme simigliante a quello, donde si generano, e alcune, che fanno seme migliore, e alcune peggior. Imperocchè alcuna fiata d'alcuni semi malvagi nascono buoni arbori, sì come dalle mandorle amare, e acerosi, alcuna volta nascono le dolci, e alcuna volta delle dolci l'amare: e simigliantemente dalle melagrane amare, e aspre ne nascono alcuna fiata le dolci, e alcuna fiata allo 'ncontro. Ma quando il seme d'alcune piante è debile, o per difetto del luogo, o per aere difconcio, a tempo manca, e vien meno: allora la generazione di quelle piante non avviene in cotal luogo, per seme, ma per alcuno altro modo di piantare, sì come, o di radici, o di rami: e questo massimamente avviene ne' palmizii, ne' fichi, e ne' melagrani: e similmente in ogni cosa, che gitta fuor la natura: imperciocchè neuna di quelle piante fa seme di tanta efficacia, che faccia pullulare, e nascere, se non di rado. Imperocchè alcuna fiata, per seme nasce, e pullula la palma, o vero il palmizio, e ancora il cipresso, e

mal-

massimamente nasce la palma, quando più semi si giungono insieme: onde per un solo seme rade volte s'appiglia. Ma il cipresso, e 'l fico per un sol granello seminato pullulano, primieramente a modo d'erba, e crescono a poco a poco. Ma di rado incontra, che di malvagio seme buona pianta si generi, nè ancora, di buona, malvagio, avvegnachè alcuna fiata intervenga. Ma nell' animale questo più volte incontra, imperocchè, per la diversità delle abitazioni, e dell' aere, e de' venti, e del nutrimento, e agevole alterazion dell' animale, spesso interviene, che 'l seme del mal complessionato animale si muta, e diventa migliore: e di colui, 'l quale è bene complessionato, è alterato, e fatto piggior: e 'l segnale, ed esempio è questo, cioè. Che noi veggiamo, che tutti i domestici animali sono molto differenti, e diversi in quantitate, ed in colore, la qual cosa non avvien loro, se non per molta diversità del lor nutrimento, e per gli diversi nutrimenti delle stalle, ed d' altri luoghi, ne quali conversano: per la qual cosa eziandio le lor carni diversificano in sapore della carne de' salvatichi animali: ma cotale diversità non è nelle piante, o non è così grande: imperocchè elle sono ferrate, e strette alle radici della terra, e non mutano nutrimento ne' luoghi.

Della sostanza, del nascimento, e dell' operazione delle piante.

CAP. III.

IL luogo nel qual nasce la pianta, è, sì come negli animali, la matrice: e 'l fugo, o vero umore apparecchiato, e attratto in cotale luogo, è sì come il sangue mestruo nelle matrici degli animali. Ma la forza, o vero virtù del Cielo è in loro, sì come vir-

virtude indistinta, e non determinata a specie: la quale, quanto alla natura della pianta, sufficientemente si determina, e distingue, per la qualità degli elementi, e per lo modo della lor mistura insieme nella materia del seme della pianta. Gli operamenti, o vero operazione della pianta, secondo che pianta è, son tre, cioè. Usare il nutrimento, crescere, e generare. Usano le piante il nutrimento, o vero il sugano a se, specialmente puro, e convenevole, e simigliante a loro, il quale è tutto convertibile in sostanza de' membri, e però non hanno ventri, nè veni, ma solamente pori: e la terra è a loro in luogo di ventre, nella quale lasciano l'una, e l'altra impurità, cioè l'umida, e la secca: e questa è la ragione, perchè seccano le lor radici nella terra, come in una lor bocca, dalla quale, sì come da stomaco, sugano, e tirano il nutrimento. E tutte le maggiori piante dirizzano le radici di sotto al luogo caldo della terra, ove il calore mescola meglio, e ricuoce il nutrimento: e se spargono alcune piante grandi le lor radici alla corteccia della terra, e non le dirizzano nel profondo, tostamente si seccano, imperciocchè 'l nutrimento, ch'è nella detta corteccia, si parte da esse, e si risolve in fumo, per la virtù, e caldo del Sole, e non è costretto di spirare, o vero entrare nelle radici loro, per la continenza del luogo. Ma il crescere delle piante dicono alcuni essere infinito, pigliando, che la pianta cresca, infino che dimora, ed ha le sue radici nella terra: a' quali non è da consentire: imperocchè egli è cosa certana di tutte le cose, che per natura sono, e stanno, essere determinata quantità intra due termini, l'uno de' quali è grandissimo, e l'altro è minimo, in suo genere. Perchè, sì come dice Aristotile, tutte le predette cose hanno ragion di grandezza, e di crescimento. E avvegnachè le piante si formino, e crescano del nutri-

trimentale umido, impertanto la parte, alla quale si dee aggiugnere, in processo di tempo, indura tanto, che non si può stendere, e allora sta fermo il crescere in alto, e non sale più innanzi. E alla fine, per quella medesima cagione, dello 'ndurare, starà fermo il crescere, inverso gli altri due diametri, i quali sono in profondità, ed in altitudine, cioè, che non ingrosserà poi più, nè barberà. Ma dell'operazione della generazione delle piante assai è detto in altri luoghi: onde qui solamente si dice, che sugando per li pori, e attraendo, ricevono il nutrimento, e di quello, ch' esce fuori, ingrossando, lievanfi in gemme, per lo spirito, ch' esce fuori, cioè per lo vapore, che n' esce, formano tutto ciò, che generano.

Della division delle piante nelle lor parti integrali.

CAP. IV.

VEduto della sostanza del nascimento, e dell'operazione delle piante, conseguentemente è da determinare delle lor parti vegetabili, e di quelle cose, che, per natura, e non per coltivamento, avvegnono ad esse: e poi ultimamente diremo del coltivamento, e de' frutti loro. Egli è da sapere, che sì come negli animali, così eziandio nelle piante, è una cosa, ch' è in potenza a ciascuna parte della pianta, e chiamasi fugo: e un' altra cosa v' è, ch' è parte della pianta, per atto, sì come la radice, il pedale, il ramo, e simili. Ma il fugo è umore, per li pori della radice attratto a nutrire tutta la pianta, il quale si distribuisce per le parti della pianta, dalla virtù nutritiva: ed è bisogno, che sia determinato a similitudine della pianta, per lo calor digestivo, imperocchè niuna cosa nutrica, se non è simile alla cosa nutrita: e questa

Vol. I.

G

fi.

similitudine è per conversione alla complession del membro, il quale dee esser nutricato, quando, per digestione, quello, che nutrica ha complession simile al membro nutrito. E di ciò si seguita, che l'umor cibale della pianta è più insipido nella radice, e secondo che più, e più si dilunga dalla radice, più acquista sapor conveniente alla pianta: e sì come riceve sapore, così riceve spessazione, e sottilità, e acuità, imperocchè, dalla prosperazion del calore, in lui è necessario queste cose addivenire, se non sia alcuno impedimento, per accidente, secondo che si dirà poscia. Ed in alquante piante, quando il calor respira, rimane molto umido terrestre viscoso, e lucido, per molta diafanità, cioè trasparenza: ed è odorifico, per l'operazion del calore in lui. Imperocchè quello, ch'è convenevolmente digesto, è aromatico: e quello, il quale è corrotto, è puzzolente, e umido. Quando, per lo caldo aprente, poco distilla, e per la freddezza dell'aere si secca, è detto gomma. E talvolta distilla per la fedita fatta nella pianta con ferro, ed è detto anche gomma, e non è di tanta virtù, quanto la predetta. Le parti della pianta, le quali son parti attualmente, son divise in due parti: imperocchè alcune sono, sì come membri ufficiali negli animali, alcune sono, sì come membra, che son dette simiglianti. I nodi, giunture, e vie, per modo di (*) vene, son distese. Le radici sono, sì come membra ufficiali, le quali servono all'ufficio del nutrimento. Il legno, in quelle, che hanno legno, è carne: in quelle, che non hanno legno, sono, come membro consimile negli animali. La corteccia è fatta nel modo, ch'è la pelle negli animali: e a questo modo è dell'altre parti delle piante. E quel nodo, il quale è detto

(*) *vene distese, e le*

to magliuolo, è fatto dalla natura, acciocchè in lui stia il sugo, e riceva maggior digestione: e segno di ciò è, che se nel ramo dell' arbore salvatico sarà fatto tagliamento, oltre al mezzo, sì che la midolla sia partita, e, poscia legato, sia consolidato; sarà temperata la malizia de' frutti, e 'l sapor lor sarà migliorato: e la cagione è, che 'l nutrimento truova ivi il poro torto, e anzichè vegna dalle parti di sotto, è meglio digesto, per lungo tempo, ed è meglio trasformato. E questi nodi hanno massimamente le piante, le quali son di rara sostanza, o hanno gran midollo, o sono in tutto cave, e perciò son molto lunghe, sì come la vite, e la viticella, e la zucca, e la canna, e la generazione delle biade, come di grano, o di segale, o d' orzo, o di vena, o d' altra cosa simile: e la pianta ha le radici simiglianti alla bocca, quanto al nutrimento. E dicono, secondo altro modo, che le radici hanno similitudine, ed effetto del cuore: imperocchè 'l cuore, tratto ch' egli ha a se il nutrimento, gli dà il calor vivifico, per lo quale il nutrimento incomincia ad esser mosso a membra: e quello fa la radice nelle piante, imperocchè dalla radice è dato a quelle calore, e forma di vita potenziale, per la quale è mossa, per natural movimento, a tutte le parti della pianta. E le piante son dette voraci, e astegnenti, per le disposizion contrarie delle radici: imperocchè le piante, le quali hanno radici rare, e porose, e calde, traggono più del nutrimento, che si possa convertire, e terminare dalla natura dell' arbore. Allora l' arbore genera frutti verminosi, e che incominciano tolto a infracidare, se non geme, o altrimenti mette fuor l' umido superfluo: e quella cosa addivene nella gioventudine delle piante, per lo calore della lor gioventude: e talvolta son curate, perchè son forate presso alla radice, imperocchè quindi esce l' u-

mido superfluo, sì come uscisse per falasso. E se le piante son calde, e le radici sono in terra secca, nella quale piove rare volte, e nella quale viene molta acqua subitamente, sì come la terra del secondo, e terzo clima, e del quarto secondo alcuna parte, trae per la radice della pianta inframmettentemente, dall'abbondanza dell'acqua piovana, molto nutrimento, il quale, anzichè venga l'altra piova, è tratto alle parti di sopra, ed è compiuto con perfetta digestione. Ed imperò cotali piante, in cotali luoghi forse spesso fioriscono, e fanno frutti. E questa è la cagione, per la quale, nella terra de' Mauri, spesse volte in un'anno fioriscono gli arbori. E questo addiviene nelle nostre regioni, avvegnachè le nostre piante non facciano, se non pochi fiori, quando, dopo la State umida, viene l'Autunno molto caldo, e secco. E sono alcune piante umide, e acquajuole, e molli, le quali in qualunque modo sien fitte in terra, agevolmente fanno radici, e crescono. E altresì ne fanno alquante dure, per la similitudine del legno, e della radice, e del corpo della pianta, sì come il bossolo, il cui ramo, ficcato in terra, agevolmente cresce. E la cagione, per la quale questo non addiviene in molte piante, è, che innanzi, che 'l legno, o ramo formi da se radici, vien meno il nutrimento, imperocchè non è poroso, o non ha calore sufficiente a trarre il nutrimento, e imperò imprima diventa secco, che metta radici. E imperò qualunque son calde crescono i rami loro, se sono fitti in terra, come il bosso, e la favina, e molte altre piante, e anche qualunque sono morbide, quanto al toccamento, sì come il falcio, e 'l tiglio, addiviene simigliante, che i loro rami fitti in terra, fanno radici, e crescono, e son pieni dall'umor della terra. E qualunque pianta non ha alcuna di queste disposizioni, spesse volte, quando
il

il ramo è fitto in terra, si secca. La vena, propriamente favellando, non è nella pianta, ma secondo manifesta similitudine. Ma le vie, per le quali va il nutrimento nelle piante, son dette veni, le quali talvolta vanno diritte in fufo, e allora cresce la pianta, quasi per alcune tuniche d'erba, e di legno: una delle quali è posta sopra l'altra. E talvolta le vie son torte, e allora la pianta divien nodosa: e talvolta sono sparte, a modo di rete, nella pianta, e 'l nutrimento è tratto per vie diritte, e per quelle le quali vanno per traverso, è tenuto, e premuto nelle parti della pianta. E queste vie talvolta vengono dalla radice, e vanno in fufo, e talvolta dalla midolla alle parti di fuori della pianta, a guisa di molte linee, tirate da un medesimo centro: e cotale è la disposizione delle veni nelle piante: e le midolle delle piante pajono, sì come la nuca negli animali, e per la midolla dell'arbore discorre, e batte più dello spirito della pianta, che per alcuna dell'altre vie. E nella midolla è la forza spirituale della pianta, imperocchè altrimenti le parti, le quali son di lungi dalla radice, non farebbono ben fortificate a ricever la natura della specie della pianta. E imperò le piante hanno nascimento, e principio di rami, i quali son nati dalla midolla, sì come dal vicario della radice. E quando i legni si fendono per secchità, spesse volte la fenditura si profonda, infino alla midolla, e più non profonda, se non rare volte: e le piante le quali son nutrate dalla midolla pe' pori trasversali, hanno midolle maggiori, e quelle le quali son nutrate per pori, i quali ascendono per dritto, hanno minor midolla, e talora non pare, che habbian midolla, quando diventano grandi: imperocchè le tuniche lignee, per l'altre, che dattorno le vestono, costringono la via delle midolle, e quasi la fanno insensibile, che non si vede. Ed è co-

fa

fa probabile, che questa sia una delle cagioni della corruzione, che si fa dentro alle gran piante, cioè dell'affogamento, e ammortamento dello spirito vitale, inchiuso nella midolla, imperocchè si costringe per lo circostante legno indurato, e costretto. E la sostanza della midolla di che è detto, pare che sia, sì come un purgamento di collora, che si manda fuor dalle nari degli animali: e questo si fa per lo calor dello spirito, e per lo movimento, il quale batte nella midolla. Di che è segnale, che quasi tutte le midolle delle piante perfette si trovano dal principio della giovinezza della pianta, bianche, e umide, e in processo d'etade, declinano a fecchità, e a giallezza. Sono ancora alcune piante, le quali hanno quasi tutta la sostanza piena di midolla, sì come il sambuco, l'ebbio, e simiglianti. E tutte quelle hanno molti nodi, e nutrisconsi della midolla: ed imperciò n' hanno molta, e di questa generazione è la vite, ma è meno midolloso, che non è l'ebbio, e 'l sambuco. Troviamo ancora altre piante, che son del tutto cavate, e vote, sì come certe canne: e questo avviene, perch' ell' hanno bisogno di molto spirito fumoso, e libero, il quale si lieva su nel concavo di quelle piante, e sale per li diretti pori de' lati della pianta, sì come la canna, e la generazion de' calami, o vero bucciuoli, e di simiglianti cose. Questa adunque è la disposizion delle midolle. Le cortecce ancora nelle piante sono, sì come sono i cuoi negli animali, salvo che non s' accostano intanto alle piante, quanto le pelli, o vero cuoja negli animali. E sì come negli animali la parte del cuojo scorticata, e levata via, non ricresce, senza grande margine, e segno, ma tagliata per lungo, e per traverso la pelle, tosto salda, così è nelle cortecce delle piante: per la qual cagione spesse volte si seccano, quando i pedali d' attorno

at-

attorno si parton dalla corteccia, infino alla carne lignea, o vero erbale della pianta: ed è da sapere, che la corteccia non è mica composta, nè tessuta di vene, sì come il cuojo dell' animale: ma la sostanza della corteccia si genera del terrestro della pianta, cacciato fuori alla sua superficie. E la corteccia è di due fatte, cioè la corteccia d'entro, e la corteccia di fuori. La corteccia d'entro è più molle, e morbida: quella di fuori è più dura, e più aspra.

Della diversità delle materiali, e semplici parti delle piante, e della cagion del suo accrescimento.

CAP. V.

SECONDO che negli animali, intra le reticulazioni delle vene, e de' nervi, sono ricompimenti di semplici parti, le quali parti sono le carni, o vero quelle, che sono in vece di carne, in quelle, che non hanno carne, così, tutto a simile, sono nelle piante parti lignee, o vero erbali, che sono semplici, e materiali, le quali, cresciute, cresce la pianta, e le quali, disseccate, e menomate, par che la pianta si secchi, e diminuisca. E cotali cose propriamente si chiamano, nelle piante, parti semplici, e materiali: imperocchè esse vengono per nutrimento, e partonsi per seccazion delle piante, secondo, che fanno i materiali ricompimenti, negli animali: e questo si conosce, per una usitata anatomia, nell' ortica maggiore, nella canapa, nel lino, ed in molte altre piante, le quali hanno le vie delle veni molto forti, e viscosose, e diritte. E quando in esse sarà corrotta l'acquosità, e la carne materiale, e poi si secca, e si maciulla, è quello, che poi si dice capecchio, va via, rimangono le vene di quelle cotali piante a modo di
la-

lana lunga candida, e morbida, per lo sostanziale viscoso, ch'è in quelle, e fallene panni: e questo è il modo, il quale aveano gli antichi naturali ne' corpi degli huomini, e degli altri animali, i quali legavano incontro al forte corso dell'acqua: ed allora levata la carne materiale, e più molle, rimaneva lo reticulato delle vene, e de' nervi, e dimostrasì il modo della loro divisione ne' corpi degli animali. E sì come è nell'ortica, nella canapa, e nel lino, così ancora è, senza dubbio, nell'altre piante, avvegnachè 'l materiale non si possa così dalle parti usciali rimuovere in esse piante. La parte non semplice nella pianta, si dice, che è quella, la quale di molte semplici è composta, sì come la radice, e 'l ramo, e simiglianti. La pianta, secondo che dice Platone, è simigliante alla figura d'un'huom travolto, cioè, che abbia il capo di sotto, imperciocchè ell'ha le radici di sotto, simiglianti alla bocca, ma si spandono attorno, acciocchè ricevano nutrimento, ed imperciò si dilata per li rami, che mette: i quali si moltiplicano, per due cagioni: l'una delle quali è materiale, cioè l'abbondanza del nutrimento: e l'altra è efficiente, la quale è il calor del Sole, che dattorno in ogni parte tocca l'albero, e che fa bollire il sugo, e tiralo alla parte di fuori: ed imperciò manda fuori moltitudine di rami nelle parti di sopra, ove più è costretto, o per digestion sottigliato. E 'l segnale, o vero esempio di questo, è che le piante, le quali di molte altre sono circondate, sì come gli arbori ne' boschi spessi, e pieni d'ombre, crescono in alto, e non si moltiplicano rami in essi, nè ingrossano molto i loro pedali, ed hanno certo difetto, e mancamento di rami: imperciocchè, per mancamento di Sole non può esser tratto fuori di loro il sugo, nè bollire alla stremità di fuori: ma più tosto il freddo dell'ombra racchiude,

de, e ferra il caldo dentro, e no 'l lascia venir fuori: il quale multiplicato dentro, per la fuga del suo contrario, manda in alto tutto il nutrimento. E conciossiachè 'l movimento del freddo sia inverso 'l centro, quante volte il movimento del caldo caccia, e manda il nutrimento alla circonferenza della pianta, attiocchè 'l pedale si dilati, e 'ngrossi, cotante volte è fatto rivolgere in se medesimo, e tornare addietro dal freddo del luogo adombrato, e aduggiato, e impedimentisce lo 'ngrossar del pedale.

*Della generazione, e natura delle foglie, de' fiori,
e frutti.*

CAP. VI.

DIco, che la materia della foglia, in tutte le piante, è l'umore acquoso, alquanto mutato, e mescolato, non ben digesto, e purgato dalla feccia della terrestrità. Ma la finale, e ultima intenzion delle foglie è a coprimento de' frutti, perocchè la natura ha bisogno di purgarsi dall'umido acquoso: e conciossiachè ella sia sagace, e ingegnosa, quel medesimo purgamento usa alla difension de' frutti. Ma la materia, così delle foglie, come de' frutti, avviene, imperciocchè generalmente due sono i vapori, così nel ventre della pianta, come nell'altre cose vaporanti, cioè vapore umido acquoso, e vapor secco, e ventoso. Il vapore umido è la materia della foglia: ed il vapor secco, e ventoso è la materia de' frutti: ed imperò i frutti, secondo sua generazione, si giudica, che sien ventosi. Ma avvegnachè la foglia, per la temperata ombra, ristringa l'arsura del Sole, importanto, perchè 'l frutto ha bisogno di molta potenza di Sole, si produce la foglia alquanto distante al
Vol. I. H frut-

frutto, acciocchè non sia contraria, e impedisca la digestion, che si fa per lo Sole. Ma la sostanza de' fiori generalmente è fatta dell' umido più sottile, il quale umido più tosto bolle per lo primo caldo, e per l' abbondanza, ch' è in lui, e si dilata a modo di foglia: imperciocchè 'l fiore ha l' umido più digesto, è quasi universalmente di buono odore: la qual cosa in nullo modo farebbe, se non avesse l' umido ottimamente digesto, e sottile, sì come ancora il terrestre, che è in esso sottilissimo, e mischiato molto con l' umido. Imperciocchè, conciossiacosachè del vapor terrestre ventoso i frutti si creino, in esso vapore è alcuna parte più sottile, e più umida, e di minor terrestrità, la quale non agevolmente diventa spessa, per lo digestivo calore, e questa diventa più vaporabile, che il rimanente di quel medesimo, che è nella sostanza della pianta, nel luogo della gemma, nella quale s' apre, ed esce fuori il frutto, e di presente nel primo caldo esce, e si forma il fiore: onde al fiore s' accosta, e appicca la rugiada, che produce il mele, e la cera: e queste cose troviamo noi dentro al fiore nel profondo: perocchè la natura forma il sottile umido, il quale patito, o vero impresso dal sottile, e ben mischiato secco, discorre dal detto sottile, e ben cotto, una cosa umida, cioè per modo di dolce flemma, nella creazion degli umori negli animali. Adunque è manifesto, che la sostanza de' fiori è d' al sottile acquoso, mischiato col sottile terrestre, il quale per la sua sottilità è anzi formabile in figura de' fiori, che in grossezza de' frutti. Ed imperciò nel primo caldo della Primavera, i fiori escono fuori per la sottilità della sua sostanza materiale, e più agevolmente ricevono lesion dal freddo, che le foglie, o i frutti; per quella cagion medesima. E sono i fiori molto odoriferi per l' umido sottile, il quale è alterato conven-

ne-

nevolmente dal secco, e si risolve qhafi spiritualmente nella lor sustanzia: e ancora l'umido delle foglie è il più di grossa acqua indigesta: e quello del frutto, nel suo principio, è più lazzo, e terrestro, ed ha bisogno di molta digestione: per la qual cagione ultimamente si comprende, o vero si compie dopo le foglie, e dopo i fiori. Ancora quando i frutti caggiono, e germinano, non traggono il crescimento, o vero nutrimento da quella carne, ma dalla terra: di che è segno, che quando tutta la carne, ch'è intorno al frutto, si toglie, e liev via, i semi meglio germinano, che quando in essi è lasciata. E ancora il nutrimento de' frutti infracida leggiermente, imperocchè la natura non l'ordinò, nè produsse ad altro fine, se non acciocchè infracidasse, compiuto il seme, e acciocchè, caggiendo, ingrassi nel luogo del seme, e spargavi il grasso, nel quale il seme più agevolmente nasca, e cresca: di che è segno, o vero esempio, l'opera de' villani, imperciocchè quando vogliono fare abbondevoli, e fruttuose viti, sì le letaminano de' pampani, e della vinaccia, i quali della medesima vigna raccolgono, le cui viti intendono, per innanzi, che sieno abbondevoli. Queste cose ancora si considerano nell'opere della natura: onde se la carne del frutto non facesse prò all'abbondanza, e grassezza del seme (conciossiacosachè la natura non venga meno nelle cose necessarie) spartirebbe il seme per tagliatura, e apertura dalla carne de' frutti, che caggiono: e noi veggiamo il contrario di questo, nell'opera della natura. Ed imperciò è mettere, che il letaminamento della terra, il quale si fa per la putrida, e corrotta carne, adoperi ad abbondanza del seme. Ma egli avviene spesse volte, che 'l frutto perisce, e non perisce il fiore, per l'una delle tre cagioni: imperciocchè alcuna volta le piante son grandi, e pongono l'umido

al nutrimento, del quale umido si dovea formare il frutto. Ma il sottile che passa, e si converte in fiore, non è così incorporabile alla pianta, e allora perisce il frutto, e non il fiore. Ma alcuna volta avviene, che il grosso non può esser mosso, e vinto così tolto, come il sottile umido: ed allora nel secondo, e forse nel terzo, o vero quarto anno, fruttificano, avvegna- ché fioriscano ciascuno anno: E alcuna volta incontra, che non può tanto attrarre, per la durezza delle radici. E allora, per la ventura, non attraggono sufficienti nutrimento a' frutti, se non due, o vero tre anni. E quando sarà nella pianta sufficiente umido raccolto, allora farà frutto, e non negli altri anni. Cotale adunque giudizio, qual detto avemo, è ne' grassi ulivi. Ma l'ulivo spesse volte non fruttifica, imperocchè al suo frutto si richiede molto umor grasso, e molto caldo, che digestisca: ed imperciò per le dette cagioni, molte volte riceve impedimento.

Della unione, e divisione delle piante.

CAP. VII.

EGli è da sapere, che un modo è d'unione, che per innestar si fa, nel quale l'una pianta all'altra s'unisce, secondamente, che 'l pedale s'unisce alla radice, e sì come il ramo al pedale: e continuasi con essa in tal maniera, che per tutto diventano d'un medesimo legno, e nudrimento: benchè d'una medesima spezie, o forse generazione non sieno, quando s'innestano: e la pianta, che s'innesta trae il nutrimento di quella, la quale è innestata, e congiunta, in tanto che la parte di sotto di quella, nella quale s'è fatto il nesso, di sua natura, niente produce, fuorchè radici. Ma dalla parte di sopra non mette rami, nè
ramo.

rampolli, se non molto di rado: e 'l sugo, o vero umore si digerisce alla natura, e modo della pianta innestata, e non di quella; sopra la quale s'innesta. E per questo sappiamo, che nell' arbore sono due digestioni, avvegnachè insieme sieno assai simiglianti, l'una delle quali è nella radice, e l'altra è ne' pedali, e ne' rami. Perlaqualcosa si pruova, che lo 'nnestar, che si fa dappiè, sia migliore, che quello, che si fa di sopra: e quanto più giù si fa, tanto il suo frutto, e sapor si muta, e dimestica, e, per opposito, quanto più alto si fa, tanto meno si muta: imperocchè maggiore è la virtù della mutazion nel tutto, che nella parte; e maggiore nella maggior parte dell' arbore, che nella minore. E che più miracolosa cosa è, la carne del frutto è secondo la natura, e virtù della digestion del pedale: e 'l sapor del midollo, e 'l vigore è secondo la natura, e virtù della radice. E la ragione di ciò è, che la polpa della carne de' frutti discorre, e viene di presso, ma la sostanza de' midolli non può di presso discorrere, ma di quella parte, la quale è nella pianta, in luogo del cuore, della cui virtù tutto l'arbore s'informa: e questa parte è la radice. Il simigliante avviene ne' semi degli animali, i quali per la maggior parte si dividono, e partono de' lor cerebri, e s'attraggono, acciocchè distillati per tutto 'l corpo, prendano, e ricevano la virtù di tutto 'l corpo. E così i midolli son tratti dal primo membro dell' arbore, acciocchè ricevano la virtù di tutto l'arbore, e massimamente della radice, la quale a tutto 'l corpo delle piante dona virtude. Dubitasti, perchè i membri divisi negli animali non vivano, e nelle piante ciascuna parte, e membro vive, e siolvesi in questo modo, cioè. Imperocchè la pianta per la similitudine delle sue parti, di ciascun lato, sì come per bocca, fuga il nutrimento, ed in se, quasi come nel-

nello stomaco, e nelle vene digerisce, e per questa cagione, ha potenza di vivere. Ma negli animali, avvegnaddio che in molte cose abbiano corpi simili, ed imperciò divisi, e partiti, ritengono in ciascuna parte sentimento, e movimento: impertanto certi membri sono, che hanno la forma divisa da tutto l'altro rimanente del corpo, secondamente, ch'è la bocca. Et imperciò qualunque parti sieno quelle, che ad essi membri si tolgono, non posson vivere, imperciocchè nè nutrimento posson sugare, nè digerire a convenienza del corpo, senza queiti membri, o vero parti. Ma in questa divisione i più dritti, e squarciati membri vivono, se ciò è, ch'egli non sieno di molta rara sostanza, sì come la vite, e 'l fulcio. E quello avviene, imperocchè quando il ramucello si lacera, e squarcia dalla parte di sotto, tiene gli andamenti aperti, e le vie intere verso il nutrimento: e imperò, immantenente, che quelle vie toccano il nutrimento, incominciano a succiarlo, e la pianta cresce: ma quando si sega, o taglia, allora i pori si dirizzano al nutrimento, come a un punto, e non son congiunti, per altra lunghezza al nutrimento, e nel detto segare tutto 'l corpo della pianta si percuote, e scrolla, ed essi pori si ristringono per la percossa, e compressione dell' impeto del segatore, ed imperciò spesse volte, tagliati, si seccano, fuor che la vite, e 'l fulcio, che sono di rara sostanza. Ma impertanto meglio s'appicca, e vive il ramo tagliato per lo traverso, con tagliatura alquanto lunga, che quello, ch'è tagliato per lo dritto circolarmente, cioè a tondo: e quello incontra in quello, perchè allora avrà verso il nutrimento più pori aperti, quando si segnerà per traverso, che quando si segnerà per lo dritto, il cui segnale, o ver cagione è questo, cioè. Che quando le radici degli antichi arbo-

ri

ri si dividono, per lo lungo, meglio fruttificano, imperocchè, per tutta la lunghezza della divisione, s'attrae il nutrimento per li pori. Ma se per lo diritto si segheranno in profondo, niente fa prò, ma nocerà tanto alla forma di quegli arbori, che si secheranno. E ancora di questo ci ha un'altra ragione, imperciocchè la lunghezza divisa non impedisce il corso del nutrimento, ma la divisa latitudine, interrompe, e 'mpedisce. Ed imperò la fenditura negli arbori, fatta per lo lungo, al postutto non varia in alcun modo il frutto in sapore, ed in figura, quando sarà salda. Ma se si dividano oltre la midolla, la quale è in mezzo de' ramicelli, e saldinsi di presente, si varieranno i frutti, e ancora si varierà il lor sapore, per la divisione: la qual cosa addiviene per lo 'mpedimento del nutrimento, il quale si fa nella nodosità, che nasce, per cagion della pianta, divisa per lo traverso. Ed imperciò la divisione, secondo la latitudine, è un modo d'innestare, e non la division per lo lungo, sì come noi mosterremo per innanzi. Ancora le piante continuamente ringiovaniscono, per tagliamento, e per ristoramento delle parti organiche, cioè de' rami. Ma egli avviene talvolta, che alcuna parte perde la radice, e del pedale pullulerà, e metterà un'altra radice, e nutrirà i rami, e 'l pedale, e i rami, pulluleranno per le radici. E simigliantemente addiviene, che perde, e ricoverà i rami, o tutti, o alquanti, o parte.

Del

Del mutamento d' una pianta in un' altra.

CAP. VIII.

INfra gli altri modi, per li quali l' una pianta si trasmuta nell' altra, si è questo, cioè. Che rade volte si può tagliare la selva delle querce, o de' faggi de' legni compiuti, e grandi, ch' essi ricrescano nella medesima spezie: ed imperciò tagliati i predetti arbori, vi crescono sopra i lor ceppi arbori, che si chiamano tremule, e arbori, che si chiamano mirici, nelle parti della Magna, i quali arbori sono men nobili, che quegli di prima: e la cagione è, perocchè le radici de' vecchi arbori, sono sode, e dure, ed hanno i pori chiusi, e stretti, nè possono, per innanzi pullulare, poichè i pedali degli arbori fermi, e ritti, sopra esse radici, saranno tagliati: adunque infracidano: e 'l caldo, che esce fuori di quelle, e l' umido, che tira con seco, diventa formativo di pianta d' altra spezie: ed imperciocchè egli è diviso, e partito dal vigor dell' arbore principale, pullulerà in arbore vile, ignobile, e alcuna volta non pullulerà al postutto: e alcuna volta non si genera quivi altro, che fungo, o gramigna, e alcuna altra erba. Ancora è un' altro modo di trasmutazione di molte fatte, sì come potrà certissimamente provar ciascuno, il quale si spermenta⁴ in sì fatte cose. Ed imperciò quali, quantunque volte un medesimo arbore, che faccia frutto, si taglia nel pedale, e in terra si lascia la parte di sotto, sì come si fa nello innestare, e 'l ramo di quel medesimo arbore, nel medesimo tronco, s' innesta, diventan piante, i frutti delle quali, nè in figura, nè in sapore hanno co' primi, alcuna convenienza. Ma quando s' innestano nel tronco del salcio i rami de' pruni, e de' ciriegi, o d' altri frutti, ch' abbian noccioli, diventano i frutti san-

fanza noccioli. Similmente se la vite s'innesta nel ci-
 rieggio, o nel pero, o nel melo, si truovano l'uve
 mature al tempo, che le ciriege, e le pere, e mele
 son mature: e cotali mutamenti si mostrano molto ma-
 ravigliosi a coloro, che studiosamente usan d'innesta-
 re. Ancora è cosa provata, che quando i rami del
 pesco s'innestano nel tronco, o vero pedale del pru-
 no, e del cino, amendue le nature de' detti arbori si
 mutano, e fanno più grossi, e miglior frutti, che gli
 altri. E pare, che quello avvegna, come negli anima-
 li, per mischiamento de' prossimani, e vicini semi in
 complessione, sì come gli asini, e i cavalli, de' quali
 si generano i muli, o vero burdoni: onde il pesco
 non è lontano dal pruno, e dal cino. Ed imperciò,
 conciossiefachè l' uno, e l' altro arbore sia di rara
 sustanzia, comunica la sua virtù all' altro, e così delle
 virtù mischiate nel luogo del tagliamento, è fatto
 fugo di mescolate virtù. Ed imperciò allora quello,
 che si lieva in alto, sopra 'l luogo, ove s'innesta, a
 poco a poco si muta in altra spezie, la quale è l'ar-
 bore, che si chiama esculo: onde per la figura delle
 foglie, si conosce, che quell' arbore ha alquanta vici-
 nitade, e conformità al cino, e al pruno: e i noc-
 cioli, che sono negli esculi, o vero frutti del detto
 arbore, dimostrano la prossimità. Ma fuori delle det-
 te mutazioni è quella, per la quale si fa salvatica pian-
 ta di dimestica, e dimestica di salvatica, il cui mo-
 do, e forma è bisogno, che sia conosciuto. Onde e-
 gli è cosa provata, che ogni pianta dimestica, che si
 lascia di coltivare, divien salvatica, e ogni salvatica si
 dimestica, quando si coltiva. Anche le salvatiche pian-
 te hanno più frutti, che le dimestiche, ma hannogli
 minori, e più agri: e le dimestiche n' hanno meno,
 ma sono più dolci, o vero meno agri, e maggior
 frutti, che li salvatichi. Ma il modo, per lo quale

Vol. I. I la

la pianta dimestica diventa salvatica, è per mancamento di coltivare, e per induramento, e seccamento del luogo, e specialmente se il luogo si converta, e muti ad arenositade, e a sabbione, imperciocchè allora la durezza di tal luogo non lascia distillare, o vero evaporare alle piante sufficiente nutrimento. E la secchezza, o vero aridità priverà il nutrimento, e l'arenositade da ciascuna parte fa evaporare, e non istarà fermo, o vero insieme il vapore, intorno alle radici delle piante. E allora diventano le piante magre, e spinose, e piene di molti frutti, e la moltitudine de' lor frutti avviene, imperocchè la secchezza è cagion di divisione in molti, e piccoli frutti, perocchè d'ogni parte il nutrimentale umido è interrotto, e 'mpedito dal secco, ed imperciò si dividono in molti, e piccoli frutti. E ancora diventano i frutti acerbi, o vero amari, imperocchè tal nutrimento non obbedisce alla digestione compitamente, sì come fa l'umido della dimesticazione: ma il modo, per lo quale le salvatiche si convertono in dimestiche, è di molte maniere, ed è intorno di tre cose universalmente: cioè intorno la natura del terreno, e intorno la natura delle piante, e intorno l'ombre, e i lor soli: imperciocchè si conviene il detto terreno ingrassare, e rivolgere, e farlo saldo, e continuo. Tuttavia non si calchi, nè si faccia sì sodo, o vero spesso, che le bontadi, che di sopra distillano, non possa ricevere, e poi le vaporanti per la terra, intorno alle radici delle piante, contenere: e conviene, che si faccia, e s'aduni di tal terra, che si bagni con le piove, che entro vi piovono, e che apertamente si muove con evaporamento, e acconciamente, e convenevolmente si contemperì alla natura delle piante. Ma intorno le piante si dee aver considerazione in potar quelle, per troncamento di parti spinose, e superflue. Anche per innestamento,

e

e per ugnimenti, e mollificamenti, o vero morbidamenti di quelle, ed anche per division delle lor cortecce, acciocchè possano ingrossare, e lo innestamento si fa, quando si dee dimesticar la salvatica pianta. E convienfi, che il ramo della medesima s'innesti nel suo pedale, o il ramo d'altra pianta, la quale anche sia salvatica: o vero che i lor rami, stanti nel lor pedale per traverso, si taglino, oltre la midolla, e si rileghino: imperocchè cotal modo generato, per cagione di tagliatura, o d'innestatura, per la sodezza sua, ritiene più il natural calore, sì come la pietra scaldata, la quale ha maggior caldo, e più lungamente lo ritiene, che il legno. Ancora l'umore più lungamente dimora in cotal modo, sì per la tortezza, e sì ancora per la sodezza: ed imperciò in quel luogo meglio si digestisce, e allora i frutti si fanno più dolci, e più convenevoli. E questo è lo spezial modo del dimesticamento: ma convienfi avere diligentissima considerazione nell' ombre, e ne' foli di cota' luoghi: imperciocchè alcune piante non bene allignano, e vivono, fuorchè in ombra, sì come zucca: e alcune, che non vivono, se non al Sole fortemente caldo, sì come la vite, e così in molte altre cose. E perciò queste cose sono molto da considerare. E la cagione, perchè i frutti delle dimestiche piante son maggiori, e di minor numero, che quegli delle piante salvatiche, è l'abbondanza dell'umido nutrimentale, il quale non è di tanta divisione, imperocchè non ha tanto delle parti secche, e acute, come il nutrimento delle salvatiche: ed imperò, benchè abbondante sia, e malagevole a dividere, tutta volta si divide in minor numero: ma in quelle parti nelle quali è diviso, più abbondantemente discorre, ed imperciò crescono più, ed ingrossano i loro frutti.

Dell' alterazione, e diversità, che si fa nelle piante.

CAP. IX.

SECONDO la diversità della generazione, occorre ancora si noti la diversità del mutamento nelle piante: imperocchè essa spesse volte è cagion di diversità di generazione. E di queste dissonano gli antichi, che l'arbore per freddezza, e antichità del luogo, indura troppo, ed ha la corteccia costretta, la quale costringe, e ferra i pori della radice, per la quale dee attrarre il nutrimento. E se la sua radice si fende, massimamente ne' maggior rami delle barbe, ed in quella fessura si metta alcuna pietra, acciocchè non si richiuda, e saldasi insieme, comincerà ad attrarre il nutrimento per li pori delle parti fesse, e da capo verzure, e far frutto: e così alcuna volta dello sterile arbore si farà abbondevole, e fruttuoso. Ancora alcuni arbori s'appellano maschi, e alcuni femmine, e conosconsi in ciò, che prima pullula, e mette il maschio, per lo caldo, che più forte muove, e ancora in ciò, che le sue foglie sono minori, e più strette per la secchezza del maschio: e queste cose hanno luogo in più piante, e massimamente ne' palmizii, ne' quali il ramo, o vero la polvere del maschio, posta sopra i rami della femmina, fa prò alla generazione, e al maturamento de' frutti. E quel medesimo interviene se 'l maschio si pianta allato alla femmina, acciocchè l'odor del maschio, per beneficio del vapore, si porti alla femmina. Similmente se i melagrani si piantano allato agli ulivi, acciocchè 'l vapor delle balaustre si porti agli ulivi, fa prò. E per contrario certe piante congiunte ad altre, impediscono la lor generazione, e fruttificazione: secondamente, che il nocciuolo impedisce la vite, e che il noce impedisce quasi tut-

tutte l'altre piante, per la mortalissima amaritudine, che ha in se. Ed alcuna volta ancora, per mutamento, che interviene alcuna fiata alla pianta, per freddezza, o vero per altra cagion tanto varia, che al postutto si muta in altra spezie di pianta, o in tutto, o in parte: ed in questa maniera si dice, che la nipitella si muta alcuna volta in menta, e simigliantemente il frumento talvolta si trasmuta in segale, e la segale nel frumento. E la maggior cagione di queste alterazioni è per coltivamento, per nutrimento, o per luogo. Ma le mandorle, e le melagrane, e certe altre piante dalla lor malizia agevolmente si mutano, e rimuovono per coltivamento. Ancora li meligranati, letaminati di letame di porco, e bagnati di dolce acqua, e fredda, migliorano. Ma se ne' mandorli, massimamente quando l'umido soprabbondasse, si ficca uno aguto, o si pertugia in alquanti luoghi, acciocchè 'l superchio umido scoli, e la gomma, la quale molto mandan fuori, poichè son chiavati, e pertugiati, si purgano, e mondificano. Così ancora le piante, le quali fanno i frutti vermicolosi, si curano. Ma i villani non fanno se non un foro, per lo quale si sfoga il superchio umore, il quale, quando si manda fuor l'altro, si digerisce meglio dal caldo complessionale. Ancora per questo artificio le salvatiche piante, alcuna volta si convertono in domestiche, perocchè d'esse piante si manda fuor l'umido non coltivato, cioè l'umido salvatico. E per lo coltivamento le corpora loro sono alterate, come per medicina. E allora si convertono ad altra complessione, sì come il medico mena fuori il reo umore, e poi amministra, e dona il buon nutrimento, e appresso studia, e adopera alla generazione del buon sangue. Ancora il luogo, e 'l faticoso ingegno molto vagliono al coltivamento, massimamente a tali alterazioni, e mutamenti, e specialmente nel tempo dell'

an-

anno, nel qual son fatte cotali piantazioni, e alterazioni: imperciocchè certe piante non si mondificano, se non si traspiantano. Ma il tempo, nel quale specialmente si piantano, è nel cominciamento della Primavera, quando andrà tutta la virtù nella pianta: imperocchè già ha tratto in se l'umore, e 'l calore, per li quali pullula, e mette. E ancora è aiutata dal freddo, acciocchè l'umido, e 'l caldo suo non divengano vano, per evaporamento. Ancora le piante si piantano nel Verno. Imperocchè quello, che nel Verno è stato piantato, è meglio, e meglio s'appiglia cotale piantone, che quello, che nella Primavera si fece: imperciocchè 'l calor naturale è racchiuso ne' semi della pianta, e il caldo, ch'è nelle interiora della terra rinchiuso, fa evaporare il sottile umore alla radice, che si ficca, e mette nel luogo caldo della terra: e per queste cose s'appiglia, e vive la pianta, imperocchè le 'nteriora della terra sono più calde nel Verno, che in alcun' altro tempo dell'anno: e cosìempiendosi le 'nteriora della pianta dell'umido vaporante, quando s'approssima il Sole, mettono, e diventano buone. E questa è la cagione, perchè il piantare, che profondamente si fa nelle 'nteriora della terra, ottimamente s'appiglia, e vive nel Verno. Ma nell'Autunno pochissime sene piantano, imperocchè allora l'umore è diventato vano, e il calore, e la terra è ridotta in cenere fredda, per lo caldo della State, nè può dalla parte della terra, nè dalla parte della pianta vivere, nè allignare. Ma nella State generalmente è mal piantare, per lo caldo, e per lo secco, il quale fa diventar vano il vigor delle piante, e specialmente nel Cancro, e nel Leone, poichè la Canicula sarà nata, imperocchè allora è il tempo caldissimo, e secchissimo, e i corpi delle piante son secchi, e le loro virtù son debili, e la terra è privata del nutrimentale umi-

umido: onde in pochi luoghi, che di tanta caldezza si temperino, nel detto tempo si pianta, sì come in luogo freddo molto, e umido, o per monti, o perchè è molto presso al polo aquilonare.

Della diversità delle piante, secondo diversa produzione de' frutti.

CAP. X.

ALCUNI arbori sono, che l'uno anno fruttificano, e l'altro si ristorano, e di cotali si truovan molti, massimamente gli grandi arbori, sì come gli ulivi, i peri, e simiglianti, i quali, avvegnachè producano rami da' quali sono coperti, e ampliati, in quelli rami non è abbondante frutto, se non de' due anni l'uno: imperciocchè la moltitudine de' rami trae il fugo a suo nutrimento, e non lascia pullulare il frutto se non de' due anni l' uno, cioè quando riede l'umore all'arbore, sì come eziandio li grandi animali pongono meno in seme, che i piccoli. Anche sono certi arbori, i quali nella gioventudine son più sterili, che nell'etade compiuta, la qual cosa avviene, perchè tutto 'l fugo va nel crescer di quegli: ma quando starà fermo il lor crescimento, allora fruttifican meglio, secondamente, che la vigna, la quale è vecchia, produce migliori, e più abbondanti uve, che non fa la giovane, purchè non sia pervenuta ad ultima vecchiezza, imperocchè, tutta diventa sterile, per lo freddo, e per lo secco, che abbonda in essa. Ma altri arbori fanno il contrario de' sopradetti, che meglio fruttificano in giovanezza, che in vecchiezza, sì come sono i mandorli, e i peri. E la natura di queste piante è calda, e umida nella gioventude, e dopo la gioventude di queste qualità, si mutano in qualità fredda,

c

* e secca: ed imperò allora primieramente diventano sterili, e poi in tutto diventano aride: questo avviene più a' mandorli, che a' peri.

Di quelle cose, che ha bisogno ogni pianta.

CAP. XI.

OGni pianta intera, e perfetta, in tutte le sue parti compiuta, abbisogna spezialmente di quattro cose, sì come l'animale, cioè: dell'umido, del seme terminato, e compiuto, e di conveniente luogo, e d'acqua, o vero umore temperato nutricante, e d'essere a se proporzionale, e conveniente. E quando queste quattro cose saranno perfette, e convenienti, ottimamente nascerà la pianta, e allignerà. Ma se queste cose, o alcuna d'esse si partiscono da essa, la generazione, e l'incremento della pianta proporzionalmente al loro rinnovimento indebilirebbono.

Di quelle cose, che fanno alla generazione delle piante, e all'accrecimento.

CAP. XII.

L'Erbe, e qualunque cosa vive, e cresce, radicalmente fitta nella terra, hanno bisogno, o d'una, o di più delle cinque cose: cioè, di seme, e d'infrescamento, d'umore, d'acqua, e di piantamento, il quale è, che la pianta nasca sopra altra pianta. Di queste cinque il primo ha in se virtù formativa di pianta, ed è in essa insieme la materia, e la virtù fattiva: e la seconda prende la virtù formativa dalla virtù delle Stelle. Ma l'umore, il quale è mischiato, per gli elementi, è cibo, e materia,

co-

così della generazione, come della già generata pianta, perciocchè la pianta nella prima digestione il trae a se depurato dalla terra. E l'acqua secondamente, che in tutti i nutrimenti, non fa servizio, se non in questo, cioè, ch'ella porta il nutrimento: onde non avrebbe il cibo discorrimento alle parti, se non per lo movimento dell'acqua: e benchè in se medesima sia indigestibile, o vero impassibile, nondimeno fa il cibo ben digestibile alle membra, e alle parti sue, le quali si nutriscono. Ma il piantamento sopra altra pianta è quello, che si fa per innestamento, e appigliasi, imperocchè la pianta, che ha l'umore putrido dentro, per la virtù del Sole, lo lieva in alto, e fallo esalare, e così si fa piantamento in pianta fitta in altra pianta, differente in figura da quella. Adunque le tre di queste cose servono alla generazione della pianta, e le due conferiscono, e fanno prò al nutrimento. Alla generazione conferisce il seme, e la fracidessa, e 'l piantamento in altra pianta: imperciocchè quello, che alla generazione conferisce, conviene, che abbia in se alcuna cosa, che formi, e che deduca, e menì la spezie della pianta: e questa cosa, cioè il seme, è formata dalla virtù di sotto, e la fracidessa dalla virtù universal di sopra: e queste due cose semplicemente conferiscono alla generazione della pianta. La terza, la quale è piantare una cosa in altra, o vero sopra un' altra, conferisce similmente alla generazione, e alla trasmutazion sua in figura. Simigliante quelle cose, che conferiscono al cibo della pianta, hanno doppia diversità, imperocchè l'umore è la sostanza del cibo, ma l'acqua conferisce, e dà al cibo il proprio movimento alle parti nudrite. Sono ancora alcune cose, che pajono conferire alla generazione, e al crescere delle piante, delle quali ancora di sopra è fatta menzione, sì come il luogo conveniente, e l'aer

Vol. I. K con-

connaturale. Ma queste cose non fanno niente all' essere della pianta, ma fanno al bene essere, e non conferiscono, se non per cagion del seme, o vero di putredine, o d' umore, le quali cose son temperate per luogo, e per l' aere connaturale convenienti alla pianta: e quell' aere, che viene nella costituzione, e formazione della pianta, s' invischia all' umor del seme, e della corruzione, e all' umor del cibo della pianta, secondo eziandio, che negli animali addiviene. Ancora le piante verzicano, e vivono nell' ombra della notte nel tempo caldo, e fanfi legno al caldo del Sole, imperciocchè per evaporazione si privan di caldo, e d' umido. Ancora nel Verno, quando le piante si costringono dalla parte di fuori, dalla parte d' entro si truovano sugose molto più, che nella State: e l' accidente, che molto varia, e aiuta la natura delle piante, è il coltivamento dell' umore: e questo è, perchè le piante in genere, o vero universalità delle cose animate, sono appresso agli elementi, e alle lor forze, e virtù, che molto hanno di materia, ed imperciò quella cosa, che muta la qualità della terra, e dell' umore, nel quale è posta la pianta, molto muta la natura della pianta predetta.

Della putredine, o ver letame, e cibo delle piante.

CAP. XIII.

AVvegnachè la natura sia principio delle cose naturali, impertanto in tutte quelle cose, le cui sostanze son trasmutabili, molto s' aiutano per arte, o per coltivamento, acciocchè in meglio di peggio si trasmuti. Adunque con questa considerazione parleremo de' campi, e del loro coltivamento, e degli orti, e de' pomieri, e dell' altre cose, per le quali si fa coltivamento di piante, e mutansi di salvatichezza in di-
me-

mestichezza. Sono massimamente quattro cose, le quali intorno a questo son da considerare. Cioè il cibo, l'arare, o vero il cavare, il seminare, e lo 'nneftare. Intorno a queste cose spezialmente studiano tutti i coltivatori delle terre. Il cibo non è alcuno semplice elemento. Convienfi adunque, che 'l cibo delle piante sia mescolato: imperciocchè se la pianta si nutrisse di semplice, farebbe fatta di quello, la qual cosa è al postutto fuor di ragione. È ancora non è alcun cibo, il qual possa esser menato, o tratto per se alle membra della pianta, perlaqualcosa la pianta ha bisogno di cibo bagnato, acciocchè quello riceva per lo bagnamento, che gli animali ricevono per lo beveraggio, il quale porta il cibo, ch' alle membra discorre. Adunque il proprio cibo delle piante farà alcuno umido ben mischiato. Ma quella cosa, la quale è umida, e ben mischiata insieme, e che dimora in sua integrità, e salvezza, non è in via di mutarsi ad altro, ma salvasi in se stessa: per la qual cagione niuna cosa si nutrica di nutrimento, lo qual nutrimento si saldi nella sua spezie, ed essenza: ma da quello, il quale è da prima corrotto, ed è venuto meno dal proprio essere, ed è in via a corruzione: onde perciò agli animali è creato il ventre, nel quale si corrompe il cibo, e cavasi di quello quella cosa, la quale nutrisce l' animale, cioè il nutrimentale umido. Imperciocchè l' attramento di quell' umido, che si cava, ed attrae in cibo, è corruzione di quel, che nutrisce, il quale dentro al ventre si mette per masticazione, perchè ogni corruzione, che è secondo natura, si fa in tal maniera, che l' umido se ne trae fuori, e rimane il secco calcante in cenere, secondamente, che s' incenera ogni sterco d' animali. Adunque conciossiachè le piante non abbiano ventre, ma usino la terra in luogo di ventre, conviene, che in terra dintorno alla pianta sia il cibo putrido

della pianta, e che allora dalle radici sue si tiri, e attragga l'umido, e di quello si cibino: e questo pruovano l'operazion de' villani, i quali alletamano con lo sterco, il quale appellano letame, appresso tutte le generazioni delle piante, il quale sterco non distilla alla radice, se non per bagnamento di piovra, o d'acqua sopr' esso versata. E questo letame generalmente ha due umori, l'uno soprannotante, e aereo, il quale non agevolmente è incorporabile alla pianta, ma più tosto è attratto, e dal Sole tagliato, cioè partito: e l'altro è adunato, e mischiato al sottile secco, che è in lui: e questo è veramente il cibo delle piante. Il corpo della pianta generalmente è più secco, e più duro, che 'l corpo degli animali, ed ha bisogno di tal cibo, che sia indurabile, e seccabile, per la terrestrità, imperocchè l'ultimo cibo nutricante è simile al nudrito: e per questo accidente delle piante si dimostra, che quelle, che di troppo grasso, e umido letame si nutriscono, che i loro frutti contraggono, e acquistano il sapore del letame, e le loro sostanze traggono fuori nascentze, e putrefazioni. Ma del letame, il quale ha congiunta l'umidità, e buona permissione, col secco terrestre, s'appigliano, vivono, e fortificansi, e menano convenevoli, e utili frutti. E ancora se il letame è troppo umido, e grasso, la pianta trae a se molta umidità acquidosa, e soprabbonderà disordinatamente in foglie, e teneri ramucagli, senza frutto, e menerà insufficiente frutto, e quello, che menerà sarà acquidoso, e sconvenevole: e questo dimostrano tutte le salvatiche piante, le quali hanno il nutrimento secco, e terrestre: imperciocchè tutti i frutti di quelle sono più caldi, e più secchi, e di più forte odore, che quegli degli orti, i quali si cibano di letame acquidoso. Ancora è detto di sopra, che i frutti si cagionano dall'umido untuoso, ma questo non è, se non che fortissi-

ma-

mamente alla terrestrità è mischiato: adunque questa cosa è quella, la quale massimamente ciba, e muta i sapori, e i modi de' frutti. Perlaqualcosa comanda Palladio, che lo sterco degli uccelli non acquajuoli, e massimamente de' colombi, si mescoli col letame, perocchè questo è molto caldo, e col suo calore consuma la troppa umidità del letame, e allora più si conviene al cibo delle piante. Ed imperciò ancora lo sterco dell' asino, o del cavallo, o delle pecore, o delle capre si prende da' villani, perchè questi animali hanno i loro usciti secchi, e per le indotte ragioni, sono più convenevoli al letame delle piante. Per questa cagione si comanda, che si prenda guardia dello sterco del porco, il quale così per la spezie, come per l' accidente, perchè non è secco, fa grandissimo nocimento alle piante. Adunque così in comune, cioè in generalitate, disposto il letame, per tutto 'l campo ugualmente, è mestiere, che sia in via di corruzione, prima che fatto cenere, e recato alla terrestrità della cenere, è abbandonato, e privato dal natural calore: imperciocchè quel letame è molto convenevole, il quale, per putrefazione, geme, muffa, e manda fuori alla superficie il suo umido naturale. E conciossiacosachè questo umido nutrisca, infino quanto risuda, o vero geme alle radici delle piante, tanto dona debito nutrimento ad esse: perlaqualcosa al postutto non s'addimanda il letame fresco, nè ancora quello, il quale già per vecchiezza è diventato cenere. Ma quello d' un' anno, o di tre parti dell' anno, si dice, ch' è ottimo da' cultivator delle piante, imperciocchè il fresco racchiude ancora troppo vapore in se: ma il vecchio l' ha in tutto perduto, in amministrandò, e dando il suo umore in nutrimento. Perlaqualcosa ancora i più savj Medici commendano, che si facciano sotto cotale letame abitazioni a quelli, i quali son consumati.

funti, imperciocchè lo 'mpialstro di questo letame porge alcuna umidità, con la sua fumicazione, alle lor carni. Questo ancora dimostrano le sottigliezze degli Alchimisti, i quali tutti gli ottimi maturamenti comandano, che nel forno del letame si facciano: i qual' appellano il forno del letame, il calore, che con tale umido è detto, che esce fuori allà sommità del letame: e noi ancora vedemo seccar molte piante, quando il letame secco, e non ben corrotto sarà posto appresso di loro, se non s'ajutano, e provveggon di molto umido aqueo, per continuazione d'immollamento: imperciocchè 'l secco calore, che con tal letame, intorno le radici, si genera, incende queste cotali radici della pianta, e seccale, e fa tutta la pianta seccare. Perchè di tutte queste cose si ricoglie, che il letame, che muta la natura della pianta, dee esser nelle disposizioni indotte di sopra. Onde il letame in cotal maniera dato, e amministrato, muta più la natura della pianta, che non muta il cibo l'animale, che di quello si ciba: perciocchè l'animale, e più diverso, e più di lungi da lui muta il cibo, che non fa la pianta. Ed imperciò, conciossiacosachè questo cotal letame sia cibo della pianta, e più prossimo, e simigliante sia il cibo ad essa, che all'animale, più tosto si muterà per lo cibo, che alcuno animale. E ancora più volte è detto, che la pianta ha la terra per ventre, e nella terra il cibo della pianta riceve la prima assimilazione: perlaqualcosa trae a se il mutamento delle piante, imperciocchè le virtù della terra sono principali virtù delle piante, 'l mutamento delle piante sarà secondo 'l mutamento della terra. E non è alcun modo così convenevole a mutar la natura della pianta, sì come per lo letame, e per lo temperamento d'esso. E noi già avemo mostrato, che nella pianta non sono tante digestioni in numero, quante nell'

nell' animale. E sappiamo ancora, che più agevole mutamento è il mutamento delle cose simiglianti in corpo, che quello delle cose di diverse nature. Ed imperciò vedemo alcune piante non solamente mutarsi per lo cibo in altra maniera di sapore de' frutti loro, ma eziandio spesse volte passano, e si mutano in altre spezie, per la tenuità del cibo, e del letame, sì come di sopra dicemmo del grano, e della segale: e questo dimostra l' esercizio, e studio, e industria dell' arte. Imperciocchè se alcuno forerà i rami prima nell' arbo- re, che sono allato a' ramucagli, da' quali i frutti pen- dono, ed empia di polvere, o vero spezie odorifere, molto trite, in detti pertugi, e turisi da ciascuna par- te ottimamente con cera forte, e spessa; faranno i frutti odoriferi in sapore, e riterranno i sapori di tal polvere, la quale non perviene alla sostanza de' frutti, se non per evaporazione. Conviensi adunque, che mol- to più il letame, il cui umore entra per la sostanza del corpo della pianta, e per lo frutto, muti la sua natural condizione. Ma diligentemente si conviene prender guardia, che il letame ragunato sopra la terra non fummichi a' fiori, e a' frutti, o alle gemme del- le piante, imperciocchè quel fummo è secco, e acce- so, e fetido, e trapassa per li pori dentro alle parti inferiori delle piante, e più corrompe, che non fa il cibo malvagio, secondo che così fatti fummi, e fiati corrompono i corpi degli animali. E di questo già avemo avuto esperienza nelle viti, sotto le quali i fer- menti, e la paglia, e i gusci dell' uova fuminano alle gemme, e a' fiori, e a' frutti, e delle quali molte al- tutto perirono, e alcune sì feciono le gemme inutili, e alcune i fiori: e se alcune produffono alcune uve, al tutto poi divennonoASSE, e senza umore, e si seccarono: ed imperciò cotai fummo nuoce, massima- mente a quelle piante, che sono di sostanza rara, sì

CO-

come è la vite. E così ancora nuoce più agli huomini, che alle femmine per la rarità del corpo dell'huomo: imperciocchè questo fummo indigesto, e non alterato, perviene dentro al corpo: ed imperciò così corrompe la natura delle piante, come degli animali: per la qual cagione tutte l'erbe, ne'luoghi delle piante divelte, si deono di presente gittar da lungi da loro, acciocchè, per lo puzzo della lor corruzione, non nocciano alle piante. E conviene, che sappiamo, che per la medesima cagione si deono far da' lavoratori delle ville i paduli, o vero fosse di letame, imperciocchè la paglia, i fermenti, e lo sterco, o vero letame secchi, non acconciamente son maturati, ma innanzi si corrompono, e si corrompono per lo fummo, ch' esce di loro. Ma fatte le dette cose umorose, più largamente si risolvono nelle parti di sopra, e fanno più molli, acciocchè, per la spugnosità loro, rifudi, o gema di fuori l'umido naturale, e maturisi in convenevol nutrimento delle piante: e lo 'ndizio, o vero dimostramento di quelle cose si è, che le piante ancora attraggono l'umido, sì come fanno gli animali: e ancora quella cosa, che mena, o vero porta il lor cibo. E tutto che non beano al modo, che beono gli animali, tutta volta il beverage del padule si mischia nel loro letame, acciocchè faccia il beverage nelle piante di ciascuna parte scorrere, e le loro parti bagnando, nutrire, e mutare. Nè contraria a questo, perchè veggiamo a certi villani apparecchiare i luoghi di lor culture per cespugli, e legne accese, e allora la terra molto fruttifica: imperciò non fa mica per le piante, ma fassi per temperar la duplicata malizia della terra, imperocchè la terra divien fredda, e per la freddura diventa sterile: sì che in cotal modo riceve alcun caldo, per lo quale i semi, che si gittano in essa, meglio s'appigliano.

no. E simigliantemente la terra troppo umida, mischiata con cenere, ne' cui pori l'acqua non si riceve, tira a se, e acquista temperata secchezza, per la quale si fa più acconcia a fruttificare. Adunque per tutte le predette cose è manifesto, che 'l letame sia una di quelle cose, le quali spezialmente mutano la pianta di salvatichezza in dimestichezza: imperciocchè niuna altra cosa è la salvatichezza della pianta, se non negligente coltivamento di quella, e ancora il sapor del suo frutto, il quale non è all'uso degli huomini convenevole. Ed è detta dimestica, quando, per lo coltivamento, il suo sapore si riduce a diletramento, e utilità degli huomini. E che questo si faccia, per lo letame, pruovano quelle cose, le quali negli animali veggiamo addivenire, imperciocchè degli animali i dimestici sono più carnosì, per l'abbondanza del nutrimento, e sono di molte qualità, e di diversi colori, per la diversità del nutrimento: e il sapor della lor carne è altro sapore, che quello de' salvatichi animali. Convienne adunque ancora, che questo proporzionalmente nelle piante avvenga per lo nutrimento, che a loro si ministra. Palladio racconta, che il monte del letame dee avere il suo luogo abbondante d'umore, e per lo fiato schifarne, sia rivolto dalla parte di dietro della corte, o vero magione. E l'abbondanza dell'umore al letame farà questa utilità, che se in esso avrà alcuna spina, o semi d'erbe si corromperanno. Ed è da sapere, che il letame degli asini è il migliore, e massimamente agli orti. Appreso quello delle pecore, e delle capre, e de' giumenti: ma quello del porco è reissimo: e quello della cenere è ottimo: ma quello de' colombi è caldissimo: e quello degli altri uccelli assai è utile, salvo quello degli uccelli de' paludi. Onde scrive Cassio, secondo che Varro racconta, che il colombino è migliore, e ap-
Vol. I. L pref-

presso è quello degli huomini, e il terzo quel della capra, della pecora, e dell'asino. Quello del cavallo non è buon se non ne' prati. Ancora il letame d' un'anno assai è utile, e non genera erba, e se più è vecchio fa minore utilità: ma a' prati è utile il fresco letame, quanto all'abbondanza dell'erbe: e i purgamenti del mare, se con acque dolci si lavino, e purghino, e si mischino con altre immondizie, faranno l'ufficio del letame. Scrive ancora Varro, che appresso la villa deono essere due luoghi, ove il letame si ricolga, o vero uno, diviso in due parti, e quello ch' è nuovo nel uno si dee lasciare, tanto che si maturi, e l'altro vecchio si dee metter nel campo. Ancora quel luogo, o monte, o fossa, che sia, ove il letame si ricoglie, è migliore, le cui costiere, e sommità, con rami, e fronde sono difese dal Sole, imperciocchè non si conviene, che quello, che la terra richiede si fuggi il Sole. Adunque i provveduti coltivatori procurino, che l'acqua discorra in quel luogo, per lo quale massimamente si ritiene il sugo. Ancora ne' colli si dee mettere il letame più spesso, e nel campo più rado, a Luna scema: la qual cosa se s' osserverà farà nocimento all' herbe adultive, secondo che scrive Palladio. Ancora scrive Columella, che a un jugero bastano xxiv. carrate di letame, ma nel piano ne bastano diciotto: e i nostri villani mettono più che 'l doppio, ma i Toscani non tanto. Ancora si debbono disfare tanti monticelli, quanti in quel dì si possono arare, acciocchè il letame non si rifechi, e poi non faccia utilidade alcuna. Ancora si gitta il letame nel campo in ciascuna parte del Verno: ma se nel suo tempo non si potrà gittare, innanzi che semini, spandi a modo di seme, per gli campi la polvere del letame, o vero lo sterco della capra gitta con mano, e mescola la terra con marroncello: e sappi che non

non è utile a letaminar troppo in un tempo, ma spesso, e poco per volta. Ancora il campo acquidoso richiede più letame, che 'l secco: ma se non avrai abbondanza di letame, questo, ottimamente entra in luogo di letame, cioè, che ne' luoghi sabbionosi sparghi la creta, e l'argilla, e ne' luoghi cretosi, e troppo spessi, sparghi il sabbione, e questo fa prò alle biade, e rende bellissime vigne, imperocchè 'l letame suol viziare il sapor del vino: o vero, che si seminino i lupini ne' campi lavorati, e nelle vigne del mese d'Agosto: e poi d'Aprile, e di Maggio, quando saranno pervenuti quasi a debito crescimento, si mettan sotto: e così, in luogo di letame, ingrassano le vigne, e la terra: ma cotale grassezza dura in esse il più due anni. Ma nelle parti di Toscana gli esperti coltivatori feminano i lupini nel tempo, che si feminano le rape, intorno la fine di Luglio, e 'l principio d'Agosto nelle terre coltivate, o nelle stoppie, o vero secche, due volte arate, cioè intorno a tre corbe nel jugero, e cuoprono il seme con l'erpice. Poi del mese d'Ottobre con le zappe gli tagliano, e pongongli ne' solchi: ed ivi feminano il grano, e con l'aratolo cuoprono il seme. E quivi ricolgono molto buono, e abbondevol grano la State seguente. Ma i Melanesi seminano le ravici, o vero ravacciuoli spessi: e poichè sono cresciute le mettono sotto: e altri feminano lenticchia, e la metton sotto, poich'è pervenuta al compimento della sua sostanza. E altri con innaffiamento riducono in abbondanza le terre, le quali, per loro magrezza, poco, o niente fruttificano, in questo modo, cioè: che cavata la biada de' campi, vi mettono l'acqua per rivoli, o per solchi ordinati: ma è meglio se l'acqua è torbida di torrente, la quale induca terra nuova sopra la faccia del campo, e riempiendo i solchi, agguagli il campo, massimamente se 'l campo

è cretoso: perocchè, se fosse soluto, basta la chiara acqua: e massimamente cotal bagnamento fa prò la State, quando l'acqua sarà stata sotto i raggi del caldo Sole, ed in questo modo s'ingrassa molto cotal campo. Anche dicono i Melanesi, e tutti comunemente questo osservano, che dove il lino si de' seminare, i lupini, che in quel luogo avevano seminati, si tagliano, non solamente essendo grandi, ma eziandio se allora son nati, e molto la terra ingrassano: e dicono più, che se alquanti dì si bagnano nell'acqua, sì che mettan fuori buon germogli, e semininsi con mano, e arisi la terra, molto la 'ngrassano: e quel medesimo dicono d'ogni cenere. Ed imperciò ardono il letame, e con mano il seminano, e rivolgono col seme del lino, o di qualunque altro seme. E debbesi ancora mettere il letame ne' campi, nelle vigne, e negli orti, e agli arbori massimamente, di calendi di Settembre, e per tutti i susseguenti mesi, infino al mese di Maggio vegnente: e nel tempo del forte freddo si può spargere acconciamente su per le biade già nate. Ancora ne' seguenti mesi del gran caldo si potrà sparger ne' campi, se quel dì medesimo si cuopra con la terra, acciocchè nè per venti si secchi, nè per Sole. Ancora si potrà mettere nelle vigne, e agli arbori, se sarà molto maturo. Ed è da sapere, che d'un carro di paglia si fanno da quattro, infino in sei carra di letame. E anche è da sapere, che una letaminatura di letame d'animali, fa intorno a sei anni la terra abbondante. Ancora è da sapere, che il letame sanza animali, si può fare in questo modo, cioè: che nel Verno si getti la paglia, o altri strami nelle vie lotoſe, e nelle corti, o ver fossati, e in qualunque fosse si sieno: e quando vi sarà stato quindici dì, e sarà scalpicciato, e molle dalla pioggia, si rauna, e a un monte di letame, dopo alquanti dì, si riduce, e fatti largo di sopra,

c

e cavo, acciocchè l'acqua piovana riceva: e quando così farà per tutta la State dimorato, si sparge ne' campi.

Dell' acqua, che si conviene alla maturità del letame, e nutrimento delle piante.

CAP. XIV.

L'Acqua del palude convenientemente matura il letame, il quale è nutrimento delle piante, e bagna le piante: ma d'acqua corrente di fiume bagnato non si matura bene, nè la pianta ancor se ne bagna bene, perchè per la sua freddezza, costringe i pori del letame, sì che non esce in lui il caldo, o vero l'umido naturale alla parte di sopra. Similmente per quella medesima freddezza costringe i pori delle radici, e non le lascia aprire a tirare il nutrimento a loro, e quello, ch'è intorno alla radice, lava, e mena via. Ed imperciò nell'acque, che fortemente corrono, poche, o nulle piante vedemo, che nascano, imperocchè nella terrettrità del luogo si lava, e va fuori, e non rimane altro, che la pietra dura, e fredda, nella quale la pianta non può nascere, nè esser nutrita. Ma l'acqua stante riceve in se il fermo razzo del Sole, e si riscalda, e con quel caldo aiuta a maturar lo letame, e all'aprir delle radici, e pullulazioni de' semi, e massimamente l'acqua, la quale da' nugoli discende in piove, e in rugiada sopra la terra, perocchè questa cotale acqua è calda, e vaporabile: ed imperciò di quella convenientissimamente si fa palude, allato al letame, perchè matura per lo caldo, come detto avevmo, e per la vaporabilità permischia con sottile mescolamento, e donagli leggerezza, e movimento, delli quali si possa levare su in vene, e parti organiche del.

delle piante. Ma se l'acqua del lago, o vero delle fonti, aggiugne nel luogo de' paludi, conviene, che stia sotto il razzo del Sole, prima che si gitti sopra il letame, e con la terra fortemente si mescoli, e si muova in tal maniera, che per lo movimento faccia schiuma, e diventi vaporevole per la detta cagione. E l'acqua delle nevi, e delle gragnuole, se non istà ferma lungamente, anzi che scorra alle piante per la sua freddezza, molto nocimento fa loro, perocchè in essa è freddezza, che le radici mortifica, e che congela l'umido del letame: e questo nocimento non agevolmente si toglie via. Il segno della qual cosa è, che le nevoſe terre poca gramigna, o vero erba producono, e quella, che menano, non è matura. E avvegnachè alcuna volta l'acqua si riscaldi per lo Sole, impertanto non si toglie il nocimento, che fece con la prima freddezza, perchè fu cosa mortificativa. E questo vedemo ne' campi, e nelle terre grandinate, imperocchè poi infra tre anni appena si riducono al coltivamento. Ma l'acqua piovana, avvegnachè sia fredda, impertanto non ha eccellenza di freddo, ed ha caldezza, e vaporabilitade dalla nuvola, dalla qual discende. E la rugiada è calda, e umida, e dolce, la quale agevolmente si muove alle piante, o vero alle loro membra. Tuttavolta la palude, di che è detto, non sia posta troppo presso alle piante: imperciocchè la pianta troppo bagnata s'impedisce dal convenevol frutto produrre. Ma quella, che mezzanamente si bagna, alligna, e viene: perlaqualcosa si tiene il letame convenientemente nella più alta parte dell'orto, o vero del campo, acciocchè 'l suo nutrimento, e virtù discendente, con la piovà, alle radici delle piante pervenga, ove per lo caldo della terra fuma nelle radici d' arbori, e d'altre piante, e il suo umore, è fugato dal natural caldo delle radici: e questo è la cagione, per-

perchè l'acque pure, e che corrono con impeto, fanno le terre, che bagnano, sterili: ma quelle de' laghi, e de' paludi le fanno grasse, e massimamente quando crescono per gran piove; perlaqualcosa escono del letto loro, e entrano ne' campi, sì come il Nilo, il quale cresce per le piove, che sotto l'equinoziale discendono, le quali son calde, e umide, ed imperciò ottimamente bagnano i seminati di quegli d'Egitto. Ma l'altra acqua è grave, e anzi discende dalle parti del letame, e delle radici delle piante, che in esse vapori: ed imperciò non è intanto convenevole, come de' laghi, ne' quali è stata l'acqua, che ha ricevuto medicamento per lo continuo razzo del Sole: ed imperciò l'erbe, che infracidano nel suo fondo si convertono quasi in natura di letame. Perlaqualcosa ancora, tolto il loto del fondo di così fatti laghi, e paludi, fa il campo abbondevole, e grasso, ed ha in esso effetto, e operation di letame. Onde al tutto è convenientissimo nutrimento delle piante il letame, nella palude putrefatto, con temperata umidità, e mischiato di conveniente sterco, per le indotte cagioni. Ma l'acqua falsa è da schifar sopra tutto, che col letame non si mescoli, o con le piante, imperciocchè quella è diseccativa, e adustiva, e al postutto contraria al pullulare, e mettere delle piante: e avvegnachè l'agrezza del sale sia rotta nell'umido aqueo, impertanto col caldo del Sole, si converte in agrezza, e amaritudine, e cotal nutrimento al postutto le piante schifano. E similantemente ha in se un'altra potenzial secchezza, per la riarisa terrestrità del sale: e per questo contrae i pori delle piante, e tura, e dissecca il letame in tal maniera, che 'l suo umido non può rifudare, e uscir fuori nel cibamento delle piante: e ancora l'acque de' metalli, le quali scorrono per le miniere, o per cannoni di metallo, per lun-

lungo tempo, o per lunga via, non sono convenevoli: perocchè, per la natura del metallo, più tosto rodono, che bagnino le parti dentro del letame, e delle piante. Adunque l'acqua, che matura il letame è l'acqua de' paludi, e raccolta delle piove, e delle rugiade: e se quella non può averfi, tolgaſi l'acqua del lago lungamente sotto 'l Sole ſcaldata, e fortemente moſſa: e ſe ancora quella non è apparecchiata, sì ſi prenda l'acqua delle fontane, o ver de' fiumi, o de' pozzi cavata, fortemente miſchiata, e ſcaldata sotto 'l Sole.

Dell' uſiſà dell' arare, e cavar la terra.

CAP. XV.

L'Arare, e 'l cavare generalmente fanno quattro utilità, delle quali l'una è l'aprimiento della terra: la ſeconda è 'l ſuo ragguagliamento: la terza è il miſchiamento de' campi inſieme: la quarta è il ſuo trattamento. E adunque prima di neceſſità d'aprir la terra, imperciocchè altramente nè riceve i ſemi, che vi ſi gettano, nè quegli, che ha in ſe, ſufficientemente manda fuori: ed imperciò conviene, che ſ'apra la terra in ogni mutamento di piante, quando di ſalvatichezza in diameſtichezza ſi mutano: perchè la ſaldezza della corteccia di ſopra fatta, per lo peſo della terra medeſima, e per lo ſcalpicciamento degli huomini, e delle beſtie, e per la percoſſa delle ventofe piove, e diſcorrimento, quella impediſce, o che non riceve in ſe di fuori, o che delle ſue parti d'entro alcuna coſa non manda fuori, donde la pianta fitta in eſſa germogli, o ſi muti d'una diſpoſizione in altra: perlaqualcoſa conviene, che la terra ſi rompa, o con la vanga, o con l'aratro. Simigliantemente, ſ'ella non ſarà

farà agguagliata, non muterà ben la pianta, ma forse per contrario corromperà le disposizioni in lei: concioffiocofachè continuamente quello, ch'è nella parte di sopra della terra, per lo suo peso, e scorrimento d'umore, vada dentro nelle interiora della terra: è la terra dentro a due, o tre piedi più grassa, che dal lato di sopra: ed imperciò si conviene quella di sotto levar fuso, e quella di sopra mandar di sotto, per l'arare, e per lo cavare, acciocchè agguagliata la sua virtù in una virtude unita, muova la radice delle piante, e le faccia abbondare. Ancora il beneficio de' razzi del Sole tocca in prima la corteccia di sopra: ma concioffiocofachè niente ritenga, divien vana, e per lo ritornamento si conserva nelle parti di sotto della terra. E questo si fa uguale, quando quel di sotto si pon di sopra, ed e converso. E molti altri agguagliamenti della virtù della terra si fanno, per lo cavar della terra, e per l'arare. Ancora è di necessità il mescolamento, imperciocchè se da ciascheduna parte non son mescolate, non farà proprio luogo della generazione delle piante: imperocchè le piante, le quali hanno virtù mescolata, vogliono il luogo della sua generazione mescolato: e non si può far mica, che 'l campo sia ugualmente umido, e ugualmente secco, e ugualmente freddo, e ugualmente caldo, se non si fa, per lo cavare, e arare. Il tritamento è necessario, per la sua sottilitate, imperciocchè se non si trita, non si fortiglierà, e non assottigliata, non farà convenevol cibo, e materia delle piante. Perlaqualcosa comanda il maestro dell' agricoltura Palladio, che nel tempo, che la terra è fangosa, non si debba arare, imperocchè allora non si riduce a polvere, nè il tempo del troppo secco è convenevole a lavorare, imperocchè le gran zolle non si dividono: ma nel tempo, nel quale un poco la terra è bagnata, e non ha tan-

Vol. I. M to

to d'umore, che le sue parti in se si tegnano, imperciocchè allora propriamente si trita, e s'affottiglia, e acconcia, e adatta a' semi, e alle piante per le indotte ragioni. Per questa cagione gli huomini ammaestrati, ed esperti nell'agricoltura, comandano, che 'l crudo campo sia tre, o quattro volte arato, e dicono, che ciascuna delle tre, o delle quattro arature, proporzionalmente aggiunga a' frutti la quantità del suo numero, acciocchè la seconda aratura aggiunga l'altra parte de' frutti, e la terza la terza, e la quarta la quarta. E non va più oltre, perciocchè basta, perchè a quattro arature è affottigliata la terra, e apparecchiata a cibo. Per questa cagione comandano gli esperti in agricoltura, che le gran zolle si rompano con gran martella, perchè altrimenti, sì come detto avemo, non è convenevole alla generazione delle piante. Ma quello, che dicono delle quattro, o tre arature, si varia, secondo la qualità del campo, che si lavora: imperocchè 'l campo forte, e tenace, e stretto, e di malvage erbe ripieno, non si lavora ad ammendamento, e sottigliamento, se non per quattro arature: ed al poroso, e sottile, il quale ha terra monda, forse basterà un' aratura, o due, o al più tre. Perlaqualcosa ancora comanda Palladio, che la terra si consideri, imperciocchè se la fatica avanza l'utilità del frutto, è da abbandonarla: ma se il frutto avanza il merito della fatica, dice, ch'è da soprastare al suo coltivamento. Ancora sono campi, i quali non arando, ma cavando si temperano: e questi son quegli, i quali hanno la lor grassezza molto in profondo, ove il vomere dell'aratro non può aggiugnere. Onde a questi cotali campi si convien dare, e aggiugnere la vanga, perchè più profondamente solca la terra, che 'l vomere dell'aratro: imperocchè per li villani s'è trovato, e conosciuto, che l'umore della piovà mena giù

giù con feco la grassezza della faccia di sopra della terra, infino a dieci piedi, quando nel profondo discende. E ancora, sì come veggiamo gli animali, che dimorano in acqua, gli quali sotto la terra profondamente si generano ne' laghi sotterranei, son venenosi, imperciocchè non hanno niente di luce, e perchè son nutriti di spessi vapori. Così ancora quel grasso, che nel profondo della terra è nascoso, non è convenevole, ed è grosso, e freddo, se alcuna volta non è levato alla parte di sopra, e dalla luce del Sole percosso, e sottigliato, e dissoluto, e diventi spiritale, per laqualcosa possa toccare, e passare alle radici, e a' semi, con ispirito vaporabile, e adattarsi agli usi de' lavoratori: ma non ogni campo si cava, e ara. E perciò quando gli antichi huomini d'Egitto primieramente distinsono il campo con misure di geometrie, distono, che quattro generazioni erano ne' campi, ne quali le piante, per coltivamento si dimesticano, cioè il fativo .i. acconcio a seme: il consito, cioè inarborato: il compascuo, ed il novale. Ma di questi quattro solamente li due coltivarono, arando, e cavando, cioè il fativo, e 'l novale: e chiamavano il fativo quel che si seminava continuamente ciascuno anno, o più volte in un medesimo anno: e 'l novale appellavano quello, che de' due anni, o de' tre, o de' quattro, o de' cinque, o forse de' sette anni l'uno si riposa. E questi cotali campi comandarono, che si cavassono, e arassono, per le cagioni, le qua' dicemmo. Ma il compascuo, e 'l consito comandarono, che non si cavassono: e chiamavano quello compascuo, il quale produceva prato in pastura degli animali: e il consito chiamavano quello, ch'era inarborato d'arbori di salutevoli frutti all'uso dell'huomo: ed in niuna maniera cavavano il compascuo campo, nè il consito ancora, se non forse un poco intorno le radici, e non

mica in ogni luogo: del cui coltivamento, per innanzi, diremo la ragione. Ma quì basta dire, che il fativo, e novale campo, son da cavare, e da arare, perocchè in altro modo i semi non ben s'appigliano in loro, per le segnate cagioni.

Della cultura del campo lavoratio.

CAP. XVI.

IL campo fativo, e 'l novale si diversificano nel coltivare, e nello arare, imperciocchè il fativo ha grande, e abbondevole virtù di fruttificare, intanto che se continuamente non è macerato nel parto, per troppa grassezza, abbonderà in bruttura di piante diverse, il qual poi sanza gran fatica, non si potrà correggere: o forse abbonderà in umore, in tal maniera, che esso umore, troppo abbondante, annegherà la virtù de' semi. E se sarà abbondante in tal modo, che l'abbondanza dell'adulterine piante si tema, si semini continuamente ogni anno, o forse piu volte nell'anno. Imperocchè cotale campo è caldo, e umido, e disposto a caldo Sole, il quale discendente dall'equinoziale, mette il calor nella terra sufficientemente a pullulazion de' semi: imperciocchè il calor del Sole mescola insieme le cose di sotto, con quelle di sopra, a generazione di quelle cose, che nella terra nascono. Ed imperciò quando il calor del Sole lieva in alto l'umor di sotto della terra, nella faccia di sopra secca del campo, diventa continuamente il campo caldo, e umido, ed è quel campo sempre di porosa terra, e di buona mistura, e d'agevol coltivamento, e con poca fatica, rende grande abbondanza di frutti: e quello propriamente si chiama campo fativo. Ma quando vincendo il calor del Sole, l'umido leva-

to

to fu del profondo non mescola insieme il campo, nè lo mollifica, ma più tosto si consuma: e quando il Sole difecca, e consuma molto più dell' umido, o vero dell' umore, che lieva in alto, diventa allora il campo polveroso, e sabbionoso, e falso, e pessimo, il quale non riceve bontà, per coltivamento, anzi si riduce per secchezza in solitudine d'eremo, ove niuna pianta può ricever nutrimento a buono uso. E ancora se farà tanta la debilità del Sole, che del profondo della terra non si possa niente levare alla sua corteccia, anzi continuamente si costringa il campo, per la frigidità mortificante del luogo, quantunque il detto campo si coltivi, non rende il frutto delle piante, se non forse delle piante salvatiche: imperciocchè gli arbori delle selve, in molto gran profondo, dirizzano le radici, dove è il caldo fumante, per lo costringimento della crosta della terra, nè può a tanta profondità aggiugnere il seminare, nè il cavare, nè l'arare. Ed imperciò cotali campi non si chiamano, nè arabili, nè sativi, perocchè tutte quelle cose, le quali nascono nella faccia di sopra della terra, nascono de' vapori, che vengono del profondo di sotto alla faccia della terra. Adunque il sativo campo è ottimo, il quale per lo vapor vegnente di sopra, e non confunto, è caldo, e umido, ed ha la faccia, o vero corteccia morbida, e porosa, e il quale è agevole a coltivare, e abbondevole ne' semi, che in lui si gittano. E questo è da immaginare, per similitudine del caldo de' bagni: imperciocchè se alcuno in questi bagni un temperato caldo, che muova l'umido, ma ch'ei nol consumi, userà, il naturale umido, mischiato con l'umido cibale, per lo suo corpo si spanderà, e distenderà le sue carni, e 'ngrasserà. Ma se userà distemperato calore, per lungo tempo, esprimerà fuori lo suo umido, e distruggerassi, e diverrà magro il corpo.

Per-

Perlaqualcosa disse Palladio massimamente essere da eleggere il campo grasso, e raro, il quale rarificato per lo caldo, non sia dissoluto, e sia ingrassato di molto spiritale umido alla corteccia attratto, e rivolto. Dice ancora, che secondo a questo è il campo grasso, e spesso, imperciocchè, se sia spesso, si può fortigliare, e diserrar per l'arare, e allora diventa convenevole al grasso, e allo spesso: e avvegnachè con fatica si lavori, nondimeno risponderà, secondo la volontà de' non negligenti lavoratori. E conciossiefacchè queste due disposizioni si truovino più tosto nel campo coltivato, il grasso, e raro si confà più alle vigne, imperciocchè le viti sono di legno rado, e non possono così del campo spesso fuggire. Ancora le vigne hanno bisogno di molto calore, e umore, per la qual cagione alle viti non è convenevole la terra spessa, la quale impedisce, e non lascia giugnere alle radici il calore, e l'umore: ma il grasso, e spesso, e più convenevole alle biade, le quali richieggono il terreno sodo, e 'l cibo, per la secchezza, e durezza del grano. Ma i troppo magri, e maninconici terreni, per la secchezza, non sono alle biade convenevoli, nè anche alle vigne, imperciocchè hanno la loro umidità ricalcata, e ritretta nella loro prossimana profondità. E questa umidità poco spira, ed esce fuori, se non se forse dal profondo alla generazione degli arbori: e i frutti di tali arbori, o sono nessuno, per la freddura, o sono sconvenevoli, e non maturi: ed imperciò le piante non si dimettano in cotal terra. Ma quella che per troppo caldo è secca, sopra tutte l'altre, è peggiore, imperciocchè ell' è abbandonata, e privata nel profondo, e nella corteccia dell'umido: ed imperciò questa cotal terra si chiama eremo, imperciocchè essa è tornata in solitudine, e non produce cosa alcuna, per l'ardore, o vero arfura, e saluggine del sabbione, se
non

non se forse erbe molto minute, e secche, generate per alcun poco di vapore d' alcun temperato tempo. Perlaqualcosa l' ottimo agricoltore Palladio, dice, che quella è la peggiore generazion di terra, la quale è insieme secca, e spessa, e magra, e fredda.

Del medicamento del campo, acciocchè sia da lavorare.

CAP. XVII.

Egli è cosa manifesta, ch' e' sono alcuni campi in se sterili, e infruttuosi, per freddezza, o per umore, i quali, nel primo coltivamento, si medicano, e in loro poi ottime piante crescono, e allignano, e massimamente biade. In cotali terre si dee mettere, nella fredda terra l' argilla cavata, imperocchè per l' argilla la terra fredda riceve abbondanza, imperocchè l' argilla è calda, e secca, ed ha proprietà masculina. Ma la terra è fredda, e umida, imperciocchè l' freddo induce l' umido, e quando il caldo secco si mischia all' umido, e al freddo, si fa un temperamento: e allora quella terra tanto dura abbondevole, quanto sta, che per allagamento di pioggia, non se ne scoli fuor l' argilla: e allora le piante vengono a merito, e muta la proprietade delle salvatiche proprietadi nelle dimestiche qualità, così nella quantità de' frutti, come nella qualità. E se la terra è secca, e amara, giammai non riceve medicamento, imperciocchè ciò, che in tal terra si può mettere, si converte in arsure, ed in falsuggine, e secchezza. Perlaqualcosa nelle favole de' Poeti si narra, che la terra gridò a Giove, lamentandosi dello 'ncendio di Fetonte, e non del gelicidio di Saturno, sappiendo, che la malizia, la quale avviene per lo freddo, si può temperare, ma non l' arsur

ra,

ra, che avviene per la siccità della salsuggine. E similmente se la terra è poco abbondevole per umore, alcun temperamento riceve, imperciocchè si cava con fossati, per traverso, a' quali, prima scende il soverchio umore, e poi scola, e va fuori del campo, e allora riceve temperamento. Per la qual cosa tutte le fosse de' campi farai dirivare, e discendere a una fossa maggiore, e più china, o ver bassa, per gli aramenti attraverso fatti, e fosse, acciocchè, per la più chinata, e bassa, il campo si mondifichi dal soverchio umore, per quel modo, per lo quale eziandio li mutamenti, e i votamenti curano i corpi degli animali dall' umore solamente, e non dalla qualità infermati. Perchè, sì come questa è doppia cagion d' infermità nel corpo dell' animale, cioè, o per qualità, o per umore inferma, così eziandio è nel campo. Ed imperciò, quando la terra è sterile solamente, perchè 'l freddo vince, studj il villano di spargervi argilla, la qual muta, e altera cotal terra. Ma se per umore avviene la sua sterilità, o ver per poca abbondanza, studj di ridurla al coltivamento, per votamento del superfluo umore, per lo modo delle fosse detto di sopra. Ma la terra, ch' è già così abbandonata, e privata, e riarfa, è terra senza speranza, tutto sì come il corpo dell' animale morto è incenerato. Adunque, per questo modo, il sativo campo è aiutato al dimesticamento delle piante, e massimamente nel coltivamento delle biade, perchè delle vigne si dirà di dietro, quando del campo consisto tratteremo. Ed imperciò in cotali non ottimi campi, i quali hanno mestiero di molto, e continuo medicamento, diligentemente son da osservar li tempi del coltivamento, e del seminare. Nelle terre fredde si convien seminar primaticcio, nel primo tempo dell' Autunno, acciocchè la pianta abbia ricevuto alcuna fortezza, anzi che 'l freddo venga:
im-

imperciocchè se troppo debole perverrà alla freddura del Verno, mortificherassi nel ghiacciare, e non fruttificherà: e questo massimamente è in quel campo, il quale eziandio è secco col freddo. Ed imperciò se allora non sarà per tempo, cioè primaticciamente seminato, non avrà forza contra 'l Verno la magra, e tenera pianta. Ma nel caldo campo, e grasso, si dee indugiar la sementa quanto si può, innanzi il freddo del Verno: imperciocchè se in tal campo si seminerà primaticciamente, abbonderà cotal sementa in erba. E quando tutto il sultanziale umido avrà posto nell'erba, non avrà nel tempo della Primavera onde produca i semi ferotini, imperocchè la sua sementa non riceve nel freddo del Verno alcun nocimento, perocchè 'l seme è messo in campo caldo, e grasso, ed in cotal maniera non può ricever lesion dal freddo del Verno: anzi maggiorniente la pianta piccola è ingrassata, e tenuta dal freddo del Verno, che non abbondi. E allora, sopravvegnete il caldo della Primavera, formerà di se molti semi, e produrrà frutti in grandissima abbondanza. E similantemente è da considerare ne' molti freddi, e umidi campi, i quali son posti intorno a marine, e molte paludi, imperciocchè questi cotali non si convengono seminare nell'Autunno, imperocchè troppo si bagnano di freddo umore, e la farina de' semi si dilava, e perisce, sì che nella Primavera diventano vani, e non fruttificano: ma seminati nella Primavera hanno molto umido abbondante, e vaporoso, così per lo terreno, e natura del campo, come eziandio per gli luoghi dappresso. E quando il calor del Sole sarà cresciuto, tolto crescono, e fruttificano, e 'l segno di ciò è, che noi veggiamo fruttificare ottimamente cotali campi nella secchezza de' tempi, la quale impedisce gli altri campi: imperciocchè la secchezza del tempo, congiunta al troppo

Vol. I. N umo-

umore del campo, genera temperamento, e rende abbondanza di frutti. Perlaqualcosa ancora diciamo, che cotali campi diventano abbondanti per semina- zion di fava, o di lino, se alcuna volta fossero sterili: imperciocchè cotali cose, divelte dalle radici, tem- perano la sua superflua umidità. Perlaqualcosa lo stu- dio del coltivamento sia intorno a così fatti campi, acciocchè per li raccolti, e alzati argini s' impedisca l'abbondevol ritornamento dell' acque, acciocchè non cuopra la corteccia della terra, e per li fossati nelle stremità, e termini de' campi aperti, mettano fuori, e scolino quella umidità, che già vi sia discorsa, o per piovà venuta. Ma la terra, la quale è divenuta diserta, e sterile, per lunga arsurà, e secchezza in nessun modo, secondo che è detto, curar si puote, imperocchè la sua radezza non ritien l'umido delle piove, e la secchezza consuma il letame, che vi si mette, e la innata amaritudine impedisce, e disturba il nutrimento de' semi, e delle piante: e spesse volte troviamo sopra così fatta falsuggine, una certa cortec- cia di terra lieve, e grassa, la qual per allagamento di mare vi fu posta, e menata: o che forse quivi, per lunga putrefazione d'erbe, è generata. Impercioc- chè i fiumi, che corrono in mare, tirano con loro moltitudine di terra, la quale radono, e lievano dalle buone terre, la quale, quando sarà giunta al mare, per innondazione, è gittata sopra la falsuggine della riva: e mentre che questo avviene, continuamente per lungo tempo, cotal corteccia di terra è abbondevole in quei frutti, che non ficcano nel profondo le lor ra- dici. Ma le piante, che ficcano le lor radici in pro- fondo, non può già nutrire, ed imperciò cotal terre- no mena grande abbondanza di biade, ma in esso, o nessuno arbore nasce, o se alcuni vi nascono, molto piccoli sono. E il segno di questo è, che noi veggia-
mo

mo i mari, i quali due volte il dì naturalmente crescono, e scemano, allato alle rive, aver così fatti campi: ma i mari, che stanno fermi, allato a' suo' liti sono sterili.

Della cultura del campo montuoso, e vallicofo.

CAP. XVIII.

I Campi, i quali son nelle pendici de' monti situati, spesse fiato sostengono secchezza, e magrezza, imperocchè 'l grasso, il quale è in loro, discorre alle valli, imperciò le valli sono grassissime, e le pendici de' monti sono aride: perlaqualcosa le piante non si dimesticano bene in essi, per coltivamento. Onde cota' luoghi comandano i coltivatori, che si solchino per traverso, acciocchè ne' solchi stia ritenuta la grassezza, la quale discorrerà con ruina, se il solco discenderà diritto. Perlaqualcosa si fanno ancora ritenitori, o vero cisali, per traverso, dinanzi al campo, acciocchè la terra non iscorra giù, poichè sarà arata. Ma certj con più sottile ingegno seminano questa cotal terra non arata, ma dura, e poi, ch'è seminata la terra, la rimboccano sopra i semi, o con l'aratro, o con la zappa, o con altro strumento, e non l'arano, se non una fiata, e non tritano in essa le gran zolle, imperciocchè se spesso con l'aratro si rompesse, e tritasse, andrebbe tuttavia, e scorrerebbe tutta alla valle, con la piovà, la quale discende con impeto della scesa, o vero pendio del monte, e perirebbe quel, ch'è seminato. Adunque in eotal campo dee essere il seme sottile, e non buono, sì per difetto del coltivamento, e sì per la 'mpossibilità di ritenere la grassezza, e l'umore, per li quali i semi nascono, e mettono. Ed imperciò ancora il letame non si pone
N 2 in

in monti sotto terra, ma di sopra si pone, acciocchè la terra mosta nelle parti d'entro, per l'umore, ed impeto, non discenda nella valle. Nè si sparge ancora il letame ugualmente nel lato del monte per tutto, ma più ad alto si sparge più del letame, dove più dell'umore si dilava, e secondo che la china è maggiore, o minore, così si pone più, o meno letame: imperciocchè le parti di sotto, per lo discendimento degli umori, divengono grasse, ma quelle di sopra si privano della grassezza per dilavamento. Ma quando si pon più letame, ove più dell'umor si dilava, e meno nel luogo, al quale più di letame, per allagamento di piovà, si traporta, si fa una certa agguaglianza di temperamento. Più convenevoli frutti son quegli de' monti, che que' delle valli, imperocchè il ripercotimento del Sole è maggiore al monte, e l'umor temperato obbedisce più tosto alla digestione, ed essi luoghi del monte son vaporosi, il qual vapore ajuta il maturante caldo. Adunque per queste cose è da consideràre, che qualunque piante hanno i frutti aromatici, e caldi, e secchi, queste cotali più è convenevole di piantare, e seminar ne' monti per la secchezza, e caldezza del luogo. Ma qualunque piante hanno i frutti sodi, e umidi, e più convenevol di porle col seme nelle valli, che ne' monti: perlaqualcosa i vini, e le cose odorifere son migliori ne' monti: e nell'università, e generazione delle biade la vena meglio cresce, e fruttifica ne' monti, che 'l grano, o la segale. Ma il grano, l'orzo, e la segale, meglio nascono, e fruttificano nelle valli, per la sodezza de' lor granelli. Ed è da sapere, che nel campo della valle, è di necessità, che si faccia un gran fossato, nel mezzo della valle, e molti altri piccoli, che ad esso discendano, per li quali l'impeto dell'acqua esca, e corra fuori, acciocchè i torrenti, che vengono del
mon-

monte non cuoprano, e sommergano i semi, che son nella valle gittati. Sì che coltivato il campo, in cotai maniera, mette ne' semi, e nelle radici dimestico nutrimento, e però allora la pianta diventa dimestica, quando si tempera il sativo campo, secondamente, ch'è detto. Ed imperciò conciossiacosachè essa terra sia ventre, e madre delle vegetabili cose, si conviene, che essi semi ridotti a coltivamento, mutino, secondo il campo, le loro disposizioni, imperciocchè digeltesce il cibo, e fallo collerico, flemmatico, o sanguigno, e poi per le disposizion del cibo si muta il corpo, e la sostanza delle piante. Imperciocchè, sì come per arte del Medico il ventre acquista laudabili disposizioni, e allora converte il cibo, e 'l corpo a laudabili disposizioni, così il savio coltivatore muta il campo a laudabili disposizioni, per coltivamento: il quale, laudabilmente disposto, ancora le piante acquistano disposizioni laudabili. E similantemente una medesima operazione è intra 'l parto, e la matrice, e intra 'l campo, e la pianta: imperciocchè, benchè lo sperma masculino sia operatore, il quale, sì come artefice muove, e forma il parto, nondimeno, perchè 'l sangue mestruo è tratto in nutrimento del parto, in molte cose seguita la disposizion della madre, e della matrice: ma ne' campi, e nelle piante, questo è più, che nella matrice, e nel parto: imperciocchè nelle piante propriamente non è il maschio, e la femmina, ma queste virtùdi son permischiate in quel medesimo. Perlaqualcosa la disposizion della terra è tutta quella, la quale muta la pianta, o alla disposizion dimestica, o alla salvatica.

Del

Del coltivamento del campo novale.

CAP. XIX.

IL campo, che dagli antichi favj si chiama novale, è di due maniere. L'uno è quello primamente ridotto al coltivamento: e l'altro è quello, al quale è bisogno di reddire a suo coltivamento, interpostivi certi riposi. Sì come quel campo, il quale seminato due anni, riposa nel terzo, o vero nel quarto, o vero nel quinto, o nel sesto, o nel settimo: imperciocchè infino a questo solamente avemo trovato, che diversificano i riposi de' campi. Ed il novale, il quale, seminato un'anno, si vuol riposare più anni, per lo certo è reo, e non risponde al coltivamento, nè a volontà della fatica del coltivatore. Ma lo studio, che s'ha nel campo novale, il quale allora prima è ridotto al coltivamento, è lo sterpamento de' salvatichi sterpi, le radici de' quali se non si sterpano tutte, sugano l'umor del campo, e non lasciano esser nutriti i semi, nè debitamente vivere, e appigliare. Perlaqualcosa ancora si comanda, che il campo non si semini di diversi semi, acciocchè l'uno non riarda, o vero disecchi l'altro, attraendo il nutrimento: e, sterpati gli sterpi, si semina il campo. E primamente, per cagione della non cavata, e tratta virtude della terra, la quale contrasse, e acquistò, per lunga putrefazione in essa, di diversi cibi, e sterpi, e abbondante lungamente, o senza letame, o vero con poco letame. E dopo questo convien, che gli si dia il letame, s'egli ne dee stare abbondevole, e, se non è grassissimo, gli convien fare alcuna interposizione, spezialmente quando le seminate piante, con la sustanza dell'erba, o della paglia si mietono, o con le radici si divelgono: imperciocchè tratta la grassezza, e
la

la virtù del campo, è di necessità, che 'l nudo campo s'espunga al Sole il terzo, o 'l quarto anno: per lo calore, e lume del quale riceva virtù di germinare, sicom' egli ebbe nella prima sementa: imperciocchè lo spirito vivifico della pianta, quando s'atrae per li semi, e per le piante, la terra rimane abbandonata dall' umore, e spirito vivifico: e, riposata, per determinato tempo, si riduce a campo da capo, sì come la virtù della concezione si rinvoca, e riduce al ventre, per riposo, intra l' un parto, e l' altro. Onde è da sapere, che alcun campo ritorna più tosto, che l' altro, secondo che 'l campo si truova più, e meno abbondevole, e caldo, e umido, e grasso, e poroso, e sottile. Questo dimostra il suo nome medesimo, imperciocchè novale è quello, il qual ritorna alla virtù prima, rinovata per riposanza. Onde l' opere di tutti i naturali testimoniano queste cose. Imperciocchè quelle cose, le quali si fanno con fatica, e con tutta virtude, e sforzo, se non prendono ristoro di riposo, che vi s'interponga, si dissolvono, e corrompono. Adunque qualunque campi, continuate le sementi, fruttificano, continuamente ricevono dal Cielo, e dall' umore, rinnovamento de' lor principj, da' quali, ristorati, sempre possono pullulare, e mettere, e perciò continuamente si feminano. Ma qualunque campo non solamente è di continuo umor bagnato, ma eziandio coperto di quello, per la maggior parte dell' anno, cioè nel Verno, e nella Primavera, quando i semi deono pullulare, e nell' Autunno, quando è da far la sementa, è coperto di troppo umor freddo, e grosso. Questo cotal campo, dagli Egizj, i quali primieramente distinsono i campi, è chiamato *subcaneus*, aut *cenulentus*, e quel cotale non è novale, ned è sativo, imperocchè nella State, quando si secca nella parte di fuori, cioè nella corteccia, si fen-

de

de il loto, che è di sopra, di gran fenditure, per l'acqua fredda, e grossa, che l'aveva coperto nella parte di sopra del suo loto: e questo impedisce il pullular delle buone piante. E se alcune ancora ne nascono in tal campo, rimangono salvatiche, imperocchè divengono amare in sapore per la grossezza, e freddezza, e crudità dell'umore. E ancora saranno private di semi, e di frutti, per lo difetto del sottile umido, dal quale s'accagionano i semi, e i frutti: e anche perchè 'l tempo della State non è atto a pullulamento de' frutti, ma a maturamento, e seccamento: ed imperciò di questo cotal campo, dicono gli agricoltori, che è da abbandonarlo, imperocchè neuna pianta può esser mutata in lui da salvatichezza a conveniente proprietà di pianta dimettica. Ancora dissono gli antichi coltivatori, ch'è un' altro campo, che si chiama uliginoso, del qual ragionando, dissono, che non si poteva ridurre a coltivamento. E questa è l'uligine secca, la quale continuamente tien secchezza, ed è secchità polverosa: e questo è quello, il quale ha natura d'eremo. Ed imperciò, conciossiacosacchè e' non habbia le parti sode, e continue nella corteccia, non radicherà in esso, nè fiorirà, o vero fruttificherà alcuna perfetta pianta: imperocchè la pianta richiede luogo di salda, e sodea continuità, nel quale si radichi, e fiorisca, e meni frutto, imperciocchè nella uliginosa tutta la parte di sopra è poro, e quel ch'è nel fondo di sottile umore, evapora fuori, e non si ritiene alcuna cosa nella parte di sopra, la quale ripercossa si rivolga indietro, e stia ferma, e la pianta perfettamente si formi di quella: ed imperciò, perchè tal campo non riceve la pianta, non si può a queste cose dirizzare, per aramenti, o per fosse, acciocchè in esso si faccia alcun dimetticamento di piante, ed imperciò si giudichi d'essere da abbandonare,

e

e ridurlo in pescine, e laghi. E le cose, le quali son dette dinanzi della terra uliginosa, sono sentenza di Frate Alberto. Ma altri dicono, che la terra uliginosa è quella, nella quale sempre ha umidità, la quale non si può rimuovere, dicendo, che l'uligine è umor naturale della terra, che mai da quella non si diparte, siccome accidente inseparabile, e da non potersene rimuovere, ed in questa opinione par che sia Palladio, il qual dice, ch'ogni grano nella uliginosa terra, dopo le tre semature, si muta in generazione di segale: imperciocchè cotale trasmutazione, per superchio d'umidità, innanzi, che per superchio di secchezza, procede. E imperò convenevolmente pare a dire, che l'uligine è duplicità, cioè secca, e umida, e catuna è viziosa. Della prima intende Alberto, della seconda intese Palladio.

*Del tempo, e modo d'arare, e di sterpare le
male erbe.*

CAP. XX.

I Campi grassi, e fecchi, ne' luoghi aridi, del mese di Gennajo, e di febbrajo si posson rompere, e arare: ma ne' luoghi temperati, e umidi, del mese di Marzo, e d'Aprile, cioè quando la superflua umidità è confunta, e la terra è già pervenuta ad agguaglianza intra l'umidità, e la secchezza. Di quel medesimo mese d'Aprile, e di Maggio i grassi campi, i quali lungamente tengono l'acqua, ancora si fendono, quando avranno messe tutte l'erbe, e i loro semi non sieno ancor fermati, e per maturità indurati. I fecchi, de' quali primieramente dicemmo, si possono la seconda volta arare del mese di Giugno, e di Luglio. La seconda volta s'arano i campi umidi, i quali

Vol. I. li

li dicemmo, che del mese di Marzo, o d' Aprile, o vero di Maggio, si dovevano rompere, o vero fendere del mese d' Agosto, e i secchi la terza volta. Del mese di Settembre s' arerà la terza volta il grasso campo, e quello, il quale avrà per uso di tener l' umore, avvegnachè nell' umido anno si possa terzare innanzi. Ed in questo tempo il campo umido piano, e sottile, o ver magro, si semina, e ara. E i magri clivi, cioè campi posti a pendio, o ver monticelli, sono da arare, e seminar nel tempo presente. Ancora i buoi si giungono meglio al collo, che non fanno al capo, i quali nel volgere rattenga il bifolco, e sospinga, e muova il giogo, acciocchè i lor colli si prendano alcuna lena compiuto il solco. E non dee essere il solco nell' arature, secondo che dice Palladio, più lungo di cxx. piedi: ma secondo l' usanza de' coltivatori di Lombardia, e di Romagna, si distende il solco fino a cc. piedi, e più oltre: e la cretosa terra si dee arare più profondamente, che la soluta. E ancora è da osservare, e guardare, che intra i solchi non si lasci terra, che non sia mossa, e lavorata, perocchè le zolle tutte si deono con martelli, o zappe, dissipare, e rompere. E cognoscerai in questo modo se sia mossa tutta la terra, se attraverso per li solchi metterai una pertica, la qual cosa fatta, spesse volte sommoierà i bifolchi da questa negligenza. Ancora è da osservare, che 'l campo fangoso non sia arato, o quello il quale spesse volte, dopo lunga secchità, è bagnato da piove leggeri, imperocchè la terra, la qual si lavora, quando è fangosa, nel cominciamento, si dice, che per tutto l' anno non si può lavorare: e quella la quale è leggermente bagnata di sopra, e di sotto è secca, se s' arerà allora, si dice, che diverrà per tre anni sterile. Ed imperò il campo mezzanamente bagnato, in modo, che non sia lotoso, nè a-

ri-

rìdo, si dee fendere, e rompere: e se il campo è molle, si solchi in traverso per li lati: la qual forma è da servare allora, che riceve il seme. E se vorrai aprire i campi non lavorati, considererai se il campo è umido, o secco, o s'egli è vestito di felci, o di gramigna, o di spine, o vero bronchi. Se sarà umido, si dee asciugare con condotti di fosse da ogni parte: ma, quali sieno le fosse aperte, ad ognuno è noto. Le cieche si fanno in questo modo, cioè. Che primieramente si fanno i solchi per lo campo attraverso, d'altezza di tre piedi, poi s'empiono di pietre infino al mezzo, o vero di ghiaja, e di sopra s'agguaglia con la terra. Ma i capi delle fosse richieggono una fossa aperta, alla quale a china discorrano, ed in cotal maniera l'umor sene trarrà fuori, e gli spazii de' campi non periranno. E se non s'avesse pietre cuopra di fermenti, o vero di stame, o di certe verghe: e queste cose acconciamente si fanno del mese di Maggio, e anche ne gli altri mesi, secondo la qualità dell'umidità, la quale è consunta nella terra. E se 'l campo è boscoso, si si dee coltivare, sterpati gli arbori prima, o vero diradatogli: e s'egli è pietroso, si potrà purgare, e guernire, raccolta, per molte parti, la moltitudine delle pietre. Il giunco, la gramigna, e la felce, si vincono con l'arare spesso. E dopo l'arazion del campo, ov'è la felce, seminerai fave, o lupini: e se poscia vi nascerà felce, taglierala, ivi a poco tempo, con la falce. Del mese di Luglio, o dinanzi a' di caniculari, estirperemo la felce, e la carice, quando il Sole sarà nel segno del Cancro, e la Luna farà festa, posta nel segno di Capricorno. I Greci dicono la gramigna, la quale è divelta con le radici, che non ritorna.

CAP. XXI.

Della natura, e virtù de' semi già è detto peraddietro: ma qui è da attendere, come il seme contien due cose, l'una delle quali è la virtù formativa, la quale ha dal Cielo col caldo, e con lo spirito, i quali strumentalmente servono alla virtù formativa, il caldo digerendo, e dividendo, e sottigliando, e lo spirito portando, e menando la virtù. La seconda cosa, che ha in sé il seme, è la sostanza formale, la qual mischiatovi l'umido, riceve la formazione, e figurazion nella pianta, e nelle sue membra. Adunque è da attendere in ogni seminazione, che il seme si sparga, e semini, quando dal Cielo ha maggiore ajutorio: e questo è allora, ch'egli è ajutato dal caldo, e dall'umido, e dal vivifico lume del Sole, e della Luna insieme: perciocchè la Luna, perchè alla terra è prossimana, regge, e governa tutte le cose della terra, e aiuta a pullulare, e a mettere, perocchè ella muove per lo temperato lume del Sole, il quale alquanto in essa è temperato: ma nel Sole è congiunto col secco, e perciò è alquanto adustivo, o vero diseccativo dell'umido seme. Perlaqualcosa coloro, che saviamente coltivano gli orti, alcuna fiata fanno molta ombra alle piante tenere, e a' novelli semi, incontro all'ardor del Sole: ma nel lume della Luna è il lume del Sole medesimo congiunto al freddo temperato, e all'umido, acciocchè dal lume del Sole abbia il caldo movente, e riceva per lo temperato freddo, temperamento, e rimuovasi per l'umido la sua secchezza. Adunque acceso nella Luna il primo lume, quando essa è temperatamente calda, e umida, sono da spargere i semi, imperciocchè più convenevolmen-

mente allora è ajutata la lor virtù dalla Luna, per le ragioni indotte. Moverà adunque allora il suo calore la virtù formativa, e lo spirito ajutato dal temperato caldo della Luna, e anche dall'umido della Luna è ajutata la materia formale, la quale si dee formare. E non è mestiere d'attendere ad altre Stelle, imperciocchè la virtù di quelle si comunica al lume del Sole, e della Luna, per appiccamento, o vero congiunzion della Luna a quelle, la qual s'appicca, o vero congiugne a tutti i loro ragguardi, o vero aspetti, in ciascun mese, per l'appressamento, e dilungamento da esse: e però dagli antichi savj è chiamata la Luna, reina della celestial milizia, e la lampana di vetro di Diana. E la ragion del primo nome è questa: imperciocchè essendo a noi prossima, infonde, e dà influenza sopra i corpi di sotto, più ch'altra celestial virtude. E appiccandosi, cioè congiugnendosi, in spazio d'un mese, ciascun mese compie, e fa col prestato lume quello, che l'altre compiono, e fanno in spazio di molti anni. Perlaqualcosa dice il Filosofo, che la Luna fa in un mese quello, che 'l Sole fa in un' anno, cioè il Verno, e la State, la Primavera, e l'Autunno, perocchè dal primo avvenimento, infino all' ammezzar del suo lume, è calda, e umida, come la Primavera: e dall' ammezzamento del suo lume, infino alla pienezza, è calda, e secca, come la State: e dalla plenitudine, infino all' ammezzamento secondo, è fredda, e secca, come l'Autunno: e dal secondo ammezzamento, infino al suo mancamento, è fredda, e umida di corrotto, e vecchio umore flemmatico, come 'l Verno. Perlaqualcosa se si farà la sementa nel tempo, nel quale è calda, e secca, seccheràssi il sostanziale umido de' semi, il qual si dee formar negli organi, o vero membri della pianta, e non si produrrà la pianta a perfe-

fezione. Ma se in quel tempo si seminerà, nel quale è fredda, e secca, il caldo de' semi non si moverà, nè l'umido farà ajutato: ed imperciò non farà convenevole la sementa. E se nel tempo, ch'ella sarà di corrotta vecchiezza, e sarà fredda, e umida, per la ventura i semi s' infracideranno, e l'utilità del seme non andrà innanzi, nè allignerà: ma nella prima accessione tutte le cose sono ajutate, e utilmente vanno innanzi, ed imperciò è detta la lampana del vetro di Diana, accesa dalla luce fredda: perchè i Poeti favolosamente dicono, che Diana è la Dea dell'aere, il quale aere è spiritalmente ne' corpi delle cose animate. E la lampana di questo spirito è il corpo della Luna, il quale la ricevuta luce temperata dal Sole, formatamente spande, e gli spiriti delle cose animate, e muove quegli, acciocchè mossi ricevano, e sostengano le virtù alle naturali operazioni, le quali se il Sole, per se movesse, dissolverebbe, per la sua troppa diltemperanza, e secchezza: ed imperciò il freddo della Luna ottimamente serve a ciò, imperciocchè egli contiene di fuori, ed entra dentro temperatamente, e muove gli spiriti alle naturali operazioni, e non gli lascia ancora dissolvere per evaporazione, che 'l temperato freddo, circondante, sprema di fuori, e ritorce, o ver ripiega gli spiriti, acciocchè si confortino nella parte d'entro: e questo massimamente è nelle piante, le quali non fanno se non naturale operazione, e insensibile, perchè i sensi più si confortano di fuori, e le naturali cose sono più vivaci nelle parti d'entro. Adunque è da attendere, che nell'ascension della Luna si semini, per queste ragioni: e questo si dee intendere, quando i luoghi, e l'aere sien temperati: imperciocchè se amendue, o l'uno di loro sono di superchio caldi, e secchi, sarebbe più utile la sementa nell'ultima età della Luna, la quale è fredda, e umida,
im-

imperciocchè allora tempererebbe la troppa caldezza, e secchezza del luogo, e dell'aere. Ancora quando il luogo, e l'aere, o l'uno di lor due, fossero freddi, e umidi di soperchio, farebbe più utile la semenza nella seconda età della Luna, la quale è calda, e secca, imperciocchè allora tempererebbe più la troppa freddezza, e umidità del luogo, o vero dell'aere, sì come di sopra si pruova, sotto la rubrica di quelle cose, le quali si convengono alla pianta, secondo i principj della generazione: e quel medesimo è da intendere nelle semplici qualità. E convienfi considerare la quarta parte del basso cerchio, nel quale si muovono i vivificanti lumi. Conciossiachè nel basso cerchio sia la generazione, e corruzione delle cose, che vivono: e non perciò in tutte le parti è cagione di generazione: ma più tosto è nella quarta parte, la quale è dall'Ariete nel Cancro. Adunque ogni semenza è perfetta innanzi, che 'l Sole entri nell'Ariete: imperciocchè allora non trovando i semi nelle sue matrici, ma nella matrice della terra, gli trarrà fuori, e gli moverà col vivifico lume. E se le semente dell'Autunno radicate, allora si moveranno nella debita quantità della lor sostanza, moveransi ancora i fiori, e la formazione de' semi. Ma le semente della Primavera, giacenti ancora nella matrice della terra, pulluleranno allora, e ajutate da temperato Sole, fioriranno, e germineranno innanzi il tempo secco della State. E non è bisogno, che i venti molto sieno offervati, imperocchè il vento, che si chiama Austro, muove, e dispone la terra, e fa pullular le piante. Impertanto quello, che si chiama Aquilone, quando non è di mortificante freddo, contiene il seme, acciocchè vaporando non si dissolva. Ma molto è da prender guardia, che 'l campo non si semini insieme di diverso seme, perocchè alcuna volta incontra,

tra, che l'uno seme attrae a se più, che un' altro, e allora l'uno arrostitisce l'altro: e alcuna volta, per la contraria azione, l'uno, e l'altro seme è impedito a germinare. E noi vediamo, che la pianta posta allato all'elleboro, o vero alla scamonea, trae a se le sue proprietadi: ed il loglio, posto allato al frumento, lo 'ncende, e riarde. Similmente fa il nocciuolo alla vite, e il cavolo: e così avviene di molti altri. Così ancora senza dubbio la diversità del seme alcuna volta corrompe il sottile umido, che è nel campo, per le contrarie virtù, sì che non ben si dirige al dimestico frutto: sì come eziandio la diversità de' semi degli animali, quando l'uno si congiugne con la femmina d'un'altra specie, corrompe l'uno, e l'altro, sì che nè l'uno, nè l'altro fa prò alla generazione: perlaqualcosa è da guardarsi nelle più cose da tali diversitadi. Son ben certi semi, che per esperienza si truova, che insieme non si dannificano, ma seminati insieme allignano, e fruttificano, e rendono abbondanza, sì come quando in convenevol tempo si feminano nel lavorato terreno i semi degli atrebici, degli spinaci, de' finocchi, delle lattughe, de' prezzemoli, e della santoreggia, e della bietola, e de' cavoli, de' quali prima si dividono, e colgono gli atrebici, e secondariamente gli spinaci, e i cavoli, acciocchè tutti, o parte d'essi, si trapiantino. E così i cavoli, come tutte l'altre erbe, che quivi rimangono, si diradano, se fossero troppo spesse, e si sarchiano, e si colgono l'una dopo l'altra, rimanendovene certe di ciascuna generazione per seme. Ancora convenevolmente si feminano insieme il frumento, e la spelta, e 'l miglio, e 'l panico, e i fagioli, e similmente l'orzo, e 'l frumento. Ancor se fuor di misura si gittano i semi nel campo, diventano magri, ed inutili. Ma se si seminerà il campo secondo la propor-

porzion dell'umido cibale, che in esso è, in tal maniera, che le radici si possan confortare, e dilatare, allora la pianta, che si lieva su sarà forte, e renderà il frutto, che esso campo richiede, per la fatica del suo coltivamento. Adunque la natural ragione, e la sperienza del coltivamento, persuade, e muove, che queste cose sieno, con diligenza, da essere attese. Conviensi ancora attendere, che per la ventura quel seme, che è gittato alla terra, non sia corrotto. Ed imperciò comanda Palladio, che 'l seme, che si getta nel campo, non sia di più d'un' anno vecchio, imperciocchè se son vecchi di più d'un' anno, son troppo secchi, e la virtù formativa del proprio radicale umore, tolta dal suo soggetto, o vero privata, diventa vana: ed imperciò cotali semi rade volte fanno utilitate. Ancora il grano, e gli altri semi spezialmente eleggeremo convenevoli in quella regione, la qual coltiviamo, e gli altri sì proverremo: imperciocchè (*) le nobili generazioni de' giovani arbucelli, e delle biade, si deono seminare, e mettere nelle terre, e non si dee mettere tutta la speranza nelle novelle generazioni de' semi, innanzi lo sperimento. E nota, che i semi ne' luoghi umidi tralignano, più tosto, che ne' secchi. Ancora dagli antichi Greci si comanda, che i legumi si feminino nella secca terra, ma la fava solamente nell'umida. E avvegnachè ne' temperati campi sia da seminare, impertanto se la secchezza sarà lunga, gli seminati semi, non meno ne' campi, che ne' granai si serveranno.

Ancora se la necessità costringe, che della salsa terra alcuna cosa si spera, sarà da seminare, e piantare, o vero inarborare, dopo l'Autunno, acciocchè la sua

Vol. I. P ma-

(*) *le nobili generazioni de' giovani arbucelli, e delle biade sperimentate nelle tue terre si deono seminare*

malizia si lavi, e purghi per le piove del Verno. Ancora se vi planteremo arbucelli, vi si dee metter sotto alquanta terra dolce, o alquanta rena di fiume. E ne' luoghi uliginosi, e sottili, e freddi, o vero oscuri, del mese di Settembre, intorno all' equinoziale, quando il tempo è fermo, e chiaro, acconciamente si semina il grano, e gli altri semi, i quali si feminino innanzi al Verno, acciocchè le loro radici s' appicchino, e germinino innanzi al Verno. Ma ne' luoghi secchi, e grassi, o ver ne' luoghi disposti, e apparecchiati al Sole si feminino dopo i detti tempi, purchè in nulla maniera s' indugino infino al gelicidio del Verno. Ancora si fanno semenzai, ne' quali si crescono, e nutriscono così semi, come arbucelli, acciocchè quando faranno cresciuti si traspongano. E questo cotal semenzajo desidera tal terreno, e in tal maniera apparecchiato, come di sotto nel prossimo trattato è scritto. Ma secondamente, che scrive Varro, di quelle cose, le quali son nate nel semenzajo, se i luoghi saranno molto freddi, quelle, che son di molle, o verò tenera natura si convengono coprire ne' tempi della brina con foglie, e altro strame: e se saranno state piove è da vedere, che da niuna parte l' acqua vi dimori, perciocchè, per cagion del gielo, l' acqua è un veleno alle radici tenere sotto la terra, e agli arbucelli di sopra la terra, acciocchè in un tempo non egualmente crescano: perciocchè le radici nell' Autunno, o nel Verno più si nutrican sotto terra, perchè sopra terra son cerchiati d' aer più freddo. Adunque le salvatiche piante, alle quali il seminatore non farà andato, nè coltivato, così ne 'nsegnano: imperciocchè prima le radici sogliono nascere, e non procedono più innanzi, se non quando viene il Sole. La cagione, o vero ragione delle radici è doppia, imperciocchè certi arbori sono, che naturalmente produco-

no molte più radici, che gli altri, e ancora, perchè una terra dà più agevolmente via alle radici, che un' altra: e se il semenzajo farà inarborato d' arbucelli, le vette, o vero cime degli arbucelli, che sono per natura più molli, come l' ulivo, e 'l fico, sono da chiudere intra due tavolette, legate dalla dritta, e dalla sinistra parte. Ancora scrive Cato, che la terra de' semenzai dee esser tale, quale desiderano i semi, o vero gli arbucelli seminati in esso. Anche dice, che i piantoncelli non deono avanzare, se non quattro dita di sopra la terra, e che le vette, o vero cime si deono ugnere di bovina.

Della piantagione, e modo di piantare, e della elezion delle piante.

CAP. XXII.

Egli è da sapere, che certi arbori sono, i quali fanno frutto, il cui seme è richiuso nella carne del lor frutto: altri sono, che non menano frutto alcuno, ne' quali si truovi alcune semenze, di che si possa generar simigliante pianta. Quelli, che fanno frutto, e seme, alcuni il fanno piccolo, e debole, e alcuni il fanno grosso assai, e potente, racchiuso in duro nocciolo. E quegli li quali fanno il seme piccolo, e debile, hanno virtù generativa, così nel seme, come ne' rami diffusa: ed imperciò si posson piantare, e seminare, e nascere dell' uno, e dell' altro, avvegnadio, che 'l piantare, o vero il seminare di total seme, sia più pericoloso, e alcuna volta sia di troppa lunga speranza, e di quello nasca ancora non dimestica, ma salvatica pianta. Ma il piantar de' rami più tosto, e più agevolmente s' appiglia, e alligna, e nasce pianta dimestica, e non salvatica, se total ramo

farà levato dalla dimestica, e non salvatica pianta: ed in questa generazione son le viti, e i melagrani, e i cotogni, e i fichi, e molti altri. E quelle che fanno il seme forte, hanno generativa virtude, raccolta massimamente in esso seme, ed imperciò dallo stesso seme meglio nascono, e allignano, che da' rami. E di questa generazione son la noce, la castagna, la pesca, la mandorla, le ghiandi, e simiglianti. Ma gli arbori, che non fanno frutto alcuno, hanno per necessità diffusa virtude di generar ne' rami, e ne' polloni, o vero rampolli, e nelle lor gemme, conciossiacosachè la natura non deputasse ad essi spezial luogo, dove il loro sperma, o vero seme raccogliessero: ed imperciò delli detti rami, o vero delle piante con le radici, divelte dalla radice della madre, o ver senza esse, ottimamente si pigliano: e massimamente quelle, le quali hanno i pori aperti, o le midolle late, per le quali agevolmente il nutrimento trapassi. E se desiderer di piantare per semi, o vero per piante diradicate, e d'altronde divelte, o vero de' rami, considera molto bene se il luogo, nel quale intendi di piantare, sia alle 'nsidie, o vero agli andamenti delle bestie disposto, o chiuso, e difeso dal nocimento della loro rosura; e s'egli è disposto alle 'nsidie delle bestie, è meglio quello, ch'è in alcuno luogo chiuso, libero non per tanto dall'ombre: la terra del qual luogo sia soluta, dolce, e alquanto letaminata, e ottimamente con le marre cavata, e massimamente la nuova levata di sotto in sopra. Tutti i semi, e rami, e piante, due piedi di lungi, od uno, nel semenzajo si piantino: cioè. Se i semi son forti, come quegli del noce, del mandorlo, e di simiglianti, singolarmente: ma se sono deboli, sì come il seme della vite, del melagrano, della palma, del pino, e de' simiglianti, tre, o quattro se ne giungano insieme, e pongano, acciocchè

chè la debile virtù dell' uno sia ajutata per l' ajuto dell' altro. E poi per continuo, e spesso cavamento si dissipino, e diradichino l' erbe, che vi nascono, e non vi se ne semini alcune dimeffiche. Facciafi ancora innaffiamento nel tempo del gran caldo, quando dal Ciel. non piove niente. L' acqua, con che s' innaffia non sia fredda mortificante, come quella, che di presente è attinta de' pozzi: ma deesi torre quella de' paduli, e delle piscine, o delle corrotte fosse, o sia di pozzi, o di fonti, purchè poichè sarà tratta, sia in alcun luogo posta, e 'l Sole l' abbia tepificata, e corrotta: alla qual varrà molto, se vi metterai un poco di letame, e quella spessamente muovi, ed ingrassi. E quando le sommità delle dette piante avranno scampata la 'ngiuria della rosura delle bestie, per due, o tre anni passati, si deono trasporre con tutte le radici alle fosse, cioè nel luogo dove hai disposto, che poi continuamente stieno. Allato alle quali ficca un palo, e guerniscilo di spine, se ti parrà, che bisogno sia. Ma se il luogo è chiuso, ed è sicuro dalle ingiurie delle bestie, incontanente i semi, i rami, o vero le piante, poni nel luogo, nel quale continuo doverranno stare, e dà loro quello ajuto, il quale di sopra predissi in quelle cose, che nel semenzajo son da nutrire. Ma gli spazii intra gli arbori, o vero viti, si servano, secondo la grandezza degli arbori, e secondo la provata usanza delle terre, e specialmente, secondo, che si dirà in suo luogo. Di ciascuna cosa, che si dee piantare faccianfi le fosse larghe, e profonde, secondo la grandezza della pianta, e delle radici, purchè nell' arida terra, o in quella, ch' è posta a pendio, o vero a chino, più profondamente si piantino, e nell' umida, o vero bassa si piantino men profonde: e nella mezzana mezzanamente si ficchino: e se la terra è troppo cretosa, si metta in quel

quella molto prima, sottrigliato, e trito letame, e sabbione: e s'ell'è troppo sabbionosa vi si metta il letame con la creta in tal maniera, che nel magro terreno si metta più letame, che nel grasso: e 'l letame, che vi si mette non sia di porco, ma degli altri animali, e ben maturo. E quando la pianta dimettica, o vero salvatica, si traspone, la parte volta al Meriggio si segni con segnale rosso, o in altro modo, acciocchè trasposta sia volta, o incontra posta a' medesimi cardini del Cielo, a' quali dinanzi era stata. E, quando metti la pianta dentro alla fossa, taglierai delle radici tutto quello, che troverai magagnato. Ed è da osservare, e guardare, che la terra nella qual si pianta non sia troppo molle, perchè sconciamente s'adatta alle radici: ma quella, ch'è troppo secca, per la sua troppa secchezza consuma la naturale umidità delle radici della pianta. Ma quella, che tiene il mezzo intra l'uno, e l'altro, sia polverizzabile, o vero dissolubile, acciocchè convenevolmente s'adatti alle radici, o vero a' rami piantati, senza radice, e mezzanamente si calchi co' piedi. E se la necessità ti costringerà di piantar nel troppo sodo terreno, duro, o vero molle, sì si dee prendere d'altri luoghi, e mettere nella fossa, infino al coprimento di tutte le radici, ed infino quasi al riempimento della fossa, se di quella avrai abbondanza. E i predetti piantamenti si facciano del mese d'Ottobre, o di Novembre ne' luoghi aridi, e montuosi, e caldi, acciocchè la troppa secchezza si temperi intorno alla pianta, per l'umidità del Verno. Ma ne' luoghi umidi, e che sieno in vallicelle, e freddi, più convenevolmente si piantano nel mese di febbrajo, e di Marzo, acciocchè la superflua umidità del Verno, e del luogo non ammorti il calor naturale della debil pianta. E ne' luoghi temperati, nell'uno, e nell'altro tempo assai
con-

convenevolmente si piantano, o vero, che ancora si traspiantano. E queste cose le quali son dette, hanno luogo propriamente in quelle cose, le quali con le radici si piantano. Ma i semi, che si pongono, si deon ficcar sotto terra nel mese di Gennajo, non piu adentro, che quattro dita, acciocchè 'l seme ingrossato, e gonfiato, del mese prossimo di febbrajo, incontanente, che sentirà primamente il caldo del Sole, e della Primavera, la corteccia s'apra, e la novella pianta metta, e pulluli. E se il luogo è caldo, e secco, piu convenevolmente si pongono d'Ottobre, o ver di Novembre. E i rami, che senza radice si piantano, del mese di Marzo si ficcano, e pongono, alior che saranno tagliati dall' arbore: conciossiacosachè 'l verde sugo sia allora sparto nella corteccia: lo piantamento de' quali, assai acconciamente si potrà fare ancor del mese d'Ottobre, dopo l'umido Autunno, conciossiecosachè l'umore, e 'l vivifico spirito della pianta, non ancora sia fuggito alle radici: imperocchè se allora, che nel tempo del gran freddo, fuggente alle calde interiora della terra lo natural calore dell' arbore, e traente con esso seco l'umore; e lo spirito della pianta, i rami, o i tralci, che si deon piantare si ricidadano dalla madre, poichè saranno piantati, debolmente cresceranno, e alligneranno. Dice ancora Alberto nel libro *de proprietatibus rerum*, che nel piantar degli arbori, si dee considerar l'età della Luna. E dice, che in tutto il nuovo Lunare, infino alla Luna piena, non è da far piantamento, imperocchè se si fa in quel tempo, non bene alligna, producerà i frutti verminosi, e non durabili. Ma l'argomento contro a ciò è quello, che 'l medesimo di sopra dice prossimamente, nel trattato del seminare in comune, ove dice. Che allora è da gittare il seme, quando ha maggiore ajuto dal Cielo: il quale
aju-

aiuto è nel crescimento della Luna, imperciocchè allora e aiutato il seme dal vivifico lume del Sole, e della Luna insieme. Ancora il ramo, il qual si pianta non si dee lacerare, nè dirompere in nullo modo. E quella parte, dalla qual si spera radice, non si sottoponga ad alcuna ingiuria: e questo massimamente si dee osservare in quelle, le quali hanno i pori ampi, e rada composition di legno, o ver gran midolle, sì come il falcio, e la vite, e simiglianti. Ma in quelle piante, le quali hanno sodo, e spesso legno, sì come il bosso, e la favina, e simiglianti, forse farà prò, se la parte di sotto del ramo si fenderà, e nell' apertura si metterà una pietruzza, acciocchè per la lunghezza de' pori della pianta, l'umor terrestre, più agevolmente entrante, nutrisca la pianta, e la faccia andare innanzi: ed il capo di sotto, che si dee ficcare in terra, si tagli con taglienti ferri, e non con tagliatura ritonda, ma lunga per traverso, o vero schiantato, o squarciato dall' arbore, si pianti: imperciocchè in cotal maniera i pori, per li quali riceve il nutrimento avrà più aperti. Ancora in ogni piantamento, che dopo 'l Verno, ne' luoghi caldi, e secchi, si dee fare, penso, che sia utile, se la fossa ripiena di terra, mischiata, con un poco di maturo letame, s' innaffi di sugo, o lavatura di letame leggermente, acciocchè non s' affodi la terra: e la fossa si lasci un poco vota, acciocchè nel caldo tempo raccolga le piovè, le quali temperino la sua superflua fecchezza. Ma in queglii piantamenti, che innanzi al Verno si fanno, farà meglio raccor la terra, intorno alle piante, e quella fortemente costringere, acciocchè la troppa umidità, la quale impedisce la digestion dell' umore, non si raccolga alle piante. Ancora i rami, che si deon piantare, sieno innanzi di due anni, che d' uno, tratte le viti, e certi altri li quali solamen-

mente si deono esser d'un' anno: ed eleggansi tali, che sieno allegri, e sugosi, risplendenti, e occhiuti di molte gemme. E solamente sieno ridotti ad una materia: ed in molti si taglia acconciamente la vetta di sopra, e si lasciano in lunghezza determinata, sì come nel falcio, nella vite, nell' ulivo, e nell' olmo, a cui piace, ed in certi altri simiglianti a questi.

Dello innestamento, per lo quale le piante sono mutate alle disposizion dimestiche.

CAP. XXIII.

LO innestamento si fa in molti modi: ma quello, che massimamente vale, acciocchè per esso la rozza disposizion delle salvatiche piante si muti in dimestica disposizion, e convenevole all' uso, è questo, cioè. Che delle simiglianti piante si faccia innestamento in simiglianti, secondo il genere, e non secondo la specie, sì come di pero in pero, e di melo in melo, e così d' altre. E però se le diverse piante per generazione s' innestano in diverse, il nutrimento di così fatte piante alterato, e mutato ad altra disposizion, appena nutrirà bene, e forse corromperà la pianta innestata, per la ragione, la qual dissi della corruzion de' semi degli animali, e de' campi, quando diverse generazioni di semi si mescolano. Ed è da sapere, che intra tutte le cose animate le piante hanno più simiglianza insieme. E benchè infra gli arbori abbia differenza, impertanto il legno d' una specie d' arbore non è molto strano, nè differente dal legno della specie d' un' altro. E questo avviene, imperciocchè la forma formale delle piante, intra le cose animate, è più attuffata, e inframessa nella materia, e quasi niente, o poco sopra essa è levata:
Vol. I. per-

Q

per la qual cosa eziandio la sua vita è occulta. Avviene adunque per quella cagione, che 'l nutrimento d'un' arbore ha la prima digestione sufficiente, acciocchè nutrisca l'altra, e aggiunta la seconda digestione, per cagion dell'altra, converte il sugo in sapore, e figura di frutto, secondo, che alla seconda si conviene. Ed imperciò ancora, quando le piante s'innestano in quelle, che sono dissimiglianti ad esse, allignano e fruttificano. E l'ottimo innestamento è, secondo che dissi, quando simigliante, quanto far si può, in simigliante s'innetti, e specialmente in tronco, o in tutti i rami tagliati, sì come spesso volte ho provato. Ancora dice Varro, che lo 'nnestamento è migliore nel domestico arbore, che nel salvatico, imperciocchè migliori frutti produce. Ancora è migliore se si fa giù da basso nel pedale, che in alto ne' rami, imperocchè miglior diventa il mutamento nel tutto, che nella parte. Ed imperciocchè ogni innestamento è per ficcamento d'una in altra pianta, e per forte legamento, in tal maniera, che la inframmeffa, o vero innestata, sparga quasi le vene in quella, alla quale s'innesta; avviene, che quella, la cui mollezza è tanta, che più tosto si contrita, e schiaccia, e lacera, che si possa ficcare, ed insieme legare, non si possa in alcuna pianta innestare. Ed imperciò l'erbe, e i camangiari, che hanno gli stipiti, o vero gambi, molli, e teneri, e ancora i troppo teneri polloncelli, o vero rampolli, mentre che sono in tal disposizione, in nessuna pianta si possono innestare. E ancora, imperciocchè così fatte piante d'erbe tenere, crescono ciascuno anno, e s'infracidano nel pedale, e ne' rami, non si possono innestare, imperocchè quella, che s'innesta non tosto s'appiglia, e radica in quella, alla quale s'innesta: ma è bisogno, che, in processo di tempo, si fortifichi, e si continui insieme con quella, in
che

che è innestata. Adunque questa è la cagione, perchè la pianta tenera, non si può innestare, nè in tenera, nè in dura, nè in simile, nè in dissimile. Ancora non s'innesta convenevolmente in quella, la quale è molto dura, imperciocchè la molto dura, non molto agevolmente riceve a se le vene radicali, per la secchezza, e malagevolezza del duro perforamento: ed imperciò tali innestamenti spesse volte non bene allignano. Ma coloro, che innestano deono eleggere piccoli rami, e freschi, ne' quali sia molto sugo, e poca durezza, la qual possa sostenere il legamento insieme, e che agevolmente sia dal natural caldo aperta: imperciocchè questi cotali rami, quando s'innestano, tosto s'aprono in verso quella pianta, nella qual s'innestano, e mettono in quella le radicali vene, per le quali meglio fugano il nutrimento, che non farebbono dalla terra. Ed imperciò allora s'appiglia meglio la pianta, che se fosse fitta dentro alla terra. E questo è la cagion dello innestamento, fuori di quello, che di sopra è detto nel presente libro, dove si dice di quelle cose, le quali fanno alla generazione, e al crescimento delle piante. Ancora i polloncelli, o vero rampolli, che s'innestano, debbono essere sterili, imperciocchè quegli, che fanno frutto, pongono, e mettono tanto nel frutto, che non agevolmente posson venire al debito crescimento. E ancora quegli, che di nuovo son nati, per le predette ragioni, si deon torre. Ancora quegli, che sono occhiuti di molte, e grosse gemme, e spesse, imperciocchè dove sarà la moltitudine delle gemme, grosse e spesse, ivi fia l'abbondanza della generativa virtude, la qual consiste massimamente nell'umore, o ver sugo digesto, e spesso, e ottimamente insieme mischiato, e adunato nelle gemme. Anche deono esser tagliati dalla parte orientale dell'arbore, imperocchè in quella,

Q 2

più

più che in altra parte, è caldezza, e temperata umidità, per lo illustramento del temperato caldo del Sole, le quali son cagion di vita in tutti gli animanti: ma ben perciò allignano quegli, che dall'altra parte si prendono. Ed è bisogno di sapere, che molti sono i modi dello 'nneſtare, i quali ottimamente ſ' appigliano, e mutano la pianta di ſalvatica in dimeſtica. E il primo è, che i rami di quell' arbore, il quale intendi dimeſticare, ſi tagliano tutti per lo traverſo, oltre la metà del midollo, e legghinſi incontanente a modo, che ſi ſoglion legar le ferite, o ver piaghe, ed ivi ſi metta dattorno cera, o vero loto, alla diſenſion della piovà, e del nocimento di fuori: e acciocchè non ſi poſſan rompere, o le lor piaghe aprirſi, per dimenamento di venti, ſi deon guernire di convenevoli pertiche. E incontanente, ſaldata la piaga, la parte di ſopra producerà frutto emendato in ſapore per cagione della digeſtion del ſugo fatta nel nodo: e propriamente queſto inneſtamento ſi chiama tagliatura, o vero tagliare, il quale non muta la pianta in altra ſpezie, o vero generazione, ma falla di ſalvatica in dimeſtica traſmutare. Il ſecondo modo è, che un medefimo arbore ſi tagli nel tronco, o ver pedale, e preſo il ramo di ſopra, nel ſuo troncon ſi rinneſti; perocchè allora, appigliandoſi la pianta inneſtata, produce frutto d'altra generazione in ſapore, ed in quantità, ed in figura, che prima non produceva: e queſto modo fece tutta la diverſità, che è tra le mele, le pere, e tutti gli altri frutti: imperocchè tanta è la forza del modo, e della converſione, e ravvolgimento de' pori, che prima ſalivano, che 'l ſugo ritenuto per li nodi, e per li pori digeſtiſcono ad altra forma di pianta, la qual forma ſi moſtra nella quantità, e nel ſapore de' frutti. Il terzo modo è nella vite, ed in certe altre piante trovato, le
qua-

quali crescono per la midolla: cioè, che una gemma d'una vite si taglia con tagliatura, infino alla midolla profonda, e ritorta, e da ciascuna parte attraverso, altrettanto della gemma d'un'altra vite si prende, ed in luogo dell'altra si pone, e fassi la legatura, come negli altri netti: e allora s'appiglia, e fruttifica, e forse che si farebbe anche negli altri arbori: ma nella vite è cosa provata. Il quarto modo d'innestare è quello, per lo quale il ramo d'un arbore s'innesta in un'altro arbore, e alligna, e fruttifica in esso, per lo modo, che più volte è detto; e questo modo regolarmente, quando farà de' più simiglianti sarà migliore, e più tolto s'appiglierà: e propriamente si fa in quegli arbori, i quali hanno diritti i pori: e per le tuniche del legno, prendono il nutrimento dalla radice. Ma questo modo, e 'l secondo simigliantemente, si suddivide in più modi. Il primo, o ver l'uno modo è quello, per lo quale il rampollo, che si dee innestare, si mette tra la corteccia, e 'l legno della nuova madre. Il secondo è quando il rampollo si ficca nel secco legno. Il terzo è quello, che si fa a modo d'impiaſtro. Il quarto è quello, che si chiama a bucciuoli. Il quinto è quello, che si fa nella pertica verde dell'amedano, o nel falcio pertugiato. Ora è a vederè tutti per ordine. Il primo modo, per lo quale il rampollo si mette intra la corteccia, e 'l legno, si fa così. Cioè, che il tronco in luogo splendido, e bello, e sugoso si ricida, con sega tagliente, e si pulisca dalla parte di sopra, con la faccia della corteccia, e poi si legghi con vinco di falcio, o d'olmo. E quivi, tra la corteccia, e 'l legno, si metta per due, o tre dita, un conio di ferro, o vero d'osso, che digradi infino al taglio, dall'una parte piano, e dall'altra quasi ritondo, e ciò si faccia con considerazione, e riguardo, sì che non si fenda la faccia

scia della corteccia. Ed in quel luogo, cavatone il conio, incontanente si ficchi la vetta, o vero rampollo, tagliato dall'una parte di sotto, salva la midolla, e la corteccia dall'altra parte, levatane la pellicina, o ver bucciolina di fuori, in tal maniera, che al troncone, o ver pedale s'accosti la tagliatura del rampollo, il quale sopraffia al pedale quattro, o sei, per infino a otto, dita. E ordineremo per la qualità del pedale, o due, o tre, o più rampolli, e lasceremo spazio di quattro dita, o di più, infra loro, e convenevolmente porremo il loto di sopra, e acconceremvi, e legheremvi, una pezza, e questo modo ottimamente alligna: ma non si può far se non del mese di Marzo, o vero d'Aprile, conciossiachè allora si può il legno dalla corteccia legiermente partire: nè ancora si può fare, se non in grosso pedale, o in mezzano, ed in quegli arbori, i quali hanno grossa corteccia, e grassa: sì come è il fico, il pero, il melo, il castagno, e simiglianti. E anche così fatto innestamento alligna, e s'apprende massimamente allato alla terra: e ancora in ciascuna parte del pedale, e de' grossi rami, assai convenevolmente s'appiglia. Ma per lo meno due anni ha bisogno d'ajuto di pertiche, per l'impeto de' venti. Il secondo modo, il qual si fa nel fesso troncone, o vero pedale, si dee fare in questa maniera, cioè. Che si seghi il troncone, o vero pedale, e puliscasi di sopra, al modo predetto, e poi si fenda in quella parte, la quale è più sugosa, e che in quel luogo paja aver la corteccia piana, e convenevole all'agguaglianza del rampollo: la qual cosa massimamente troverai colà, dov'è maggiore spazio intra la corteccia, e la midolla, per l'abbondanza del nutrimento, che corse, e andò a quella parte. Ma se innanzi, che fendi il tronco legherai lo stipite tre dita
pres-

presso alla fommità del pedale, difenderalo da troppa lunga fessura, poi appresso formerai nel rampollo il conio due dita, o poco meno lungo, tagliato di sotto da ciascuna parte, salva la midolla, e aperta la fessura con alcun conio: e de' labbri della fessura tolta via ogni lanuggine, se vi fosse, con la punta d'un piccolo coltello aguto, ficcheravi entro il rampollo in tal maniera, che la corteccia s'agguagli alla corteccia dalla parte di fuori, e 'l legno al legno dalla parte di dentro: acciocchè 'l fugo, intra le cortecce, e i legni possa più liberamente trapassare: e ancora la tagliatura del rampollo, ottimamente al tronco della nuova madre s'accolti. E poi, tolto via il conio, acciocchè per se stesso il rampollo, messo nel tronco, spontaneamente si costringa, si dee por sopra le fessure, e cortecce, che si deono congiugnere, alquanto della corteccia del medesimo arbore, o di panno lino incerato, e strettamente con un vinco si leghi. E poi, messa prima sottilissima polvere nella fenditura di sopra, convenevolmente sopra il pedale, e legatura si disponga la creta, molto ferrata, e stretta, con un poco di rena, e di bovina, secondo che dice Cato, o vero con cera, a difesa del caldo, del vento, e della piovra, e fascisi con pezza. Ed io l'ho più di mille volte provato, e sempre ho trovato, che basta solo la creta ben calcata, e stretta, senza sterco bovino, e rena, o cera, e polvere. Nella fenditura ancora queste cose faranno prò, acciocchè 'l vapore che sale dalla radice al nutrire il nuovo rampollo, uscendone fuori, non gli sia negato, e tolto. Ed è da notare, che così fatta operazione, e atto si varii, secondo la diversità della grossezza, e sottigliezza dello stipite, che si dee innestare, e del tagliare del conio del rampollo: Imperciocchè, o il pedale, che si dee innestare è molto più grosso, che 'l rampollo, o egli

è poco più grosso, o niente più. Se 'l pedale è molto più grosso, puossi fendere in due modi: l' uno modo è, che dall' una parte solamente, infino al midollo, con convenevole scarpello a ciò, si fenda, e quivi solamente si metta solo un rampollo. L' altro modo è, che dall' una parte all' altra del pedale, la fenditura trapassi, e quivi due rampolli, cioè uno da ciascuna parte si ponga, o un solamente, secondo che piacerà, dall' una parte, rimanente l' altra vota. E se 'l pedale è un poco più grosso, che 'l rampollo, di necessità, si fende per mezzo, e solamente riceve un rampollo. Ma dovunque solamente un rampollo si dee porre, si si dee il suo conio fermare in tal maniera, che la tagliatura, fatta da ciascuna parte, rimanga la terza parte con convenevol corteccia. Ma nella quarta parte, la qual dee stare infra 'l pedale, niente di corteccia si veggia, nè altra cosa, la quale abbia latitudine: o vero, che un poco ve ne rimanga, secondo quel modo, nel quale meglio il rampollo, così nella corteccia, come nel legno del pedale di fuori, e d' entro s' agguagli. Ma dove due rampolli si deon porre, si dee far la tagliatura del conio dalle due parti, infino pressò alla midolla, la quale a poco a poco accedo, e vada alla midolla, e al taglio: dall' altre due parti sia quasi d' una medesima latitudine, sì che la parte un poco più lata, permanendo con tutta la corteccia, con la corteccia della madre, di fuori si ragguagli. Ma la parte più stretta rimossa, e tolta via la cortecciuola di fuori, verso la midolla del pedale, si disbonza d' entro. E se 'l pedale è uguale al rampollo, che s' innesta, formisi il conio in tal maniera, che dall' una, e l' altra parte sia la corteccia, e da ciascuna parte s' agguagli: e posso la corteccia, o vero pezzuola sopra le fessure, con vinco sottile, e fesso, o con cordella, con poca strettu-

tura si legghi, e poi con creta, o vero con cera, e con pezza si fasci. E questo modo allato alla terra, e in alto, e nelle sommitadi ottimamente s'appiglia, e va innanzi. E tutte queste forme, le quali si fanno, fesso il pedale, si possono convenevolmente fare del mese di febbrajo, e di Marzo, e anche del mese d'Aprile, se 'l rampollo farà privato d'ogni tenera parte: e fassi meglio s'e' faranno colti innanzi, ch'ei mettano, e lungamente si serbino sotterra, in luogo freddo, e ombroso, con le cime scoperte fuori. E ancora lo 'nnestare del mese di Gennajo, fatto con riscaldamento di fuoco, s'appiglia, conciossiachè, col suo ajutorio, il sugo, raccolto insieme, discorra. Ma allora farà lo 'nnestare miglior di tutti gli altri, e che meglio s'appiglierà, quando già alla corteccia sarà entrato il verde sugo, e quando le gemme cominciano a uscir fuori. Ed io ancora ho fatto nelli, intorno al principio d'Agosto, de' rampolli nati in quella State, e maturi, e assai convenevolmente s'appigliarono. Ma cotale innestamento si dee fare appresso alla terra, o un poco sotto essa, acciocchè per lo raccoglimento della terra, o vero rinalzamento, la pianta innestata si difenda: alla qual farà molto prò, se intorno d'essa alcuna fiata s'innaffi, o che alquanti di sia con alcuna ombra difesa, o vero, che alcuno vassello di stillante vi si sospenda. E con questo cotale ajutorio si potrà ancora il nesto in alto formare. Fassi ancora, secondo che dice Varro, questo innestamento acconciamente nell'estivo Solstizio, e nel segno della Canicula, e massimamente nel fico, secondo che distesamente nel trattato dello 'nnestarlo è scritto. E puossi ancora questa generazione d'innestamento, che si fa nel tagliato pedale, far sotterra, e circa la terra, o poco di sopra, ove, senza dubbio, i ramicelli innestati s'appiccano, e crescon meglio, che in tutti

Vol. I. R gli

gli altri luoghi: imperciocchè quivi il legno, e la corteccia, per beneficio della terra, che vi s'accola, umoroso diventa: lo 'nneftamento del qual luogo più fi conviene alle picciole piante, nelle quali fi fa innefto. Ma fe la pianta farà mezzanamente grande, farà più utile, e acconcia cofa inneftarla ne' luoghi dove la corteccia fia splendida, bella, e fufofa, che di tagliarla, o ver fenderla appreffo la terra, per lo nocimento degli animali, e anche perchè lo frutto fuo s' indugerebbe in molti anni. Ma è ben vero, che quanto più a baffo fi fa, tanto il frutto più fi dimeftica, fecondamente, che di fopra fu provato. Ma fe farà arbore grande, che abbia di molti rami, niuna cofa fia più utile, che fegare i rami in luoghi belli, e fplendidi, e quivi inneftare quanti rampolli ti piacerà. Ma s' e' farà l' arbore vecchio intanto, che le cortecce de' rami fien troppe vizzate, e confumate d'umore, cotale arbore, sì fi dee lafciaf tagliato, o vero fcapezzato, infino al fequente anno, e allora s' inneftano i più allegri, e frefchi rampolli, e che fieno nel più acconcio luogo della pianta fituati, tagliati gli altri rami dattorno, e gittati via: i quali rampolli potranno effer tanti, quanti piacerà allo 'nneftatore, imperciocchè cotale arbore fufficientemente nutricherà ogni numero di rampolli. E quel modo d' inneftare, che Palladio appella impiaftare, fecondo ch'egli medifimo dice, fi fa in quefta maniera, cioè. Che la gemma de' rami novelli, e giovani, e belli, e abbondevoli, la qual moftri d' andare innanzi, fanza dubbio, fi dee fegnare dattorno due quadrate dita, in tal maniera, che fia fituata nel mezzo, e fia la corteccia levata fottilmente con taglientiffimo fcarpello, in tal modo, che la gemma non riceva lefione. E ancora di quell' arbore, dove volemo inneftare, fi lievi fimilmente lo 'mpiaftro, con la gemma di luogo bel-

bello, e abbondante: e quivi allora calcato, e stretto con legami, si debbe accostare, e stringere, senza lesion del germoglio, in tal misura, che quella gemma, che s'appialtra, rinchiuda, e riempia il luogo della prima gemma levata. Allora con loto si debbe sopr'essa ugnere, e imbrattare, lasciando la gemma tutta libera, e aperta. Alla qual cosa molto è utile se allora si pone una pezzuola con cera, sopra la giuntura; e la fenditura, o fenditure delle cortecce, al modo, che di sopra è narrato, a difesa de' nocimenti di fuori, e a ritenimento del nutritivo fugo, e del calor vivifico. E dopo questo segherai i rami di sopra, e gli sterpi, acciocchè la madre, volendo nutrire i propri rami, gli altrui figliuoli, ad essa, per utilità conceduti, non abbandoni, e lasci perire. E poi passati venti giorni, sciolti i legami, troverai la gemma innestata maravigliosamente esser passata nelle membra dell'altro arbore, nel quale è innestata. E questo modo si dice, che si può far del mese di Giugno, avvegnachè poco prima, e poco dipoi s'appigli, purchè convenevol gemma si prenda. E il modo, che vulgarmente si dice a bucciuolo, il quale, al prossimamente detto, è molto simigliante, e farsi in questo modo, cioè. Che un piccolo bucciuolo di grossezza d'un dito grosso, con la gemma in mezzo, levata da novello rampollo, si metta in nuovo rampollo d'una grossezza medesima, e che la sua corteccia sia in tre, o ver quattro parti fessa, e spogliata, e tanto sia incalcata alla parte di sotto, che mezzanamente si congiunga allo stipite per istrettura, e la corteccia del soprapposto bucciuolo non sia fessa, o sia la gemma, che si mette, posta sopra 'l luogo della gemma levata, o nò: nondimeno, senza ajutorio d'alcuna legatura, o d'alcun'altra cosa, alligna, e s'appiglia. Ma ogni circostanza di ramucelli si dee rimuovere,

acciocchè non tolgano il nutrimento a quello, che è innestato. E se la corteccia pendente, insino ad un mezzo dito di grossezza, si tagli, darà ajutorio al nesto: o se ancora si taglierà in tal maniera, che il bucciuolo, che di sopra si mette, sottilmente s'agguagli al rimanente della corteccia del pedale; e per detta cagione si dee porre una pezzuola, e poi la creta sopra la giuntura, e sopra tutto il bucciuolo, lasciando libera, e scoperta la gemma: e poi, acciocchè la creta non caggia, si dee con pezza lina fasciare. E questo modo d'innestare si fa del mese di Marzo, da che la corteccia si divide, e parte dal legno: e ancor del mese d'Aprile, e di Maggio, se i rampolli innanzi, che gemmino, colti, si conservino alquanto sotto terra, in luogo freddo, e ombroso, acciocchè non pululino, nè mettano. Ancora è provato nel mese di Giugno, intorno alla fine, e ancor del mese di Luglio, che un piccolo bucciuolo, con la gemma, levata di novissimo, e tenero rampollo, e messo ancora in uno altro novissimo, di quella medesima grossezza, o agguagli si la gemma, o nò, ottimamente s'appiglia, senza alcuno ajuto di legatura, o d'altra cosa. E così questo modo, come il prossimo detto di sopra, il quale è detto impiastrare, ha solamente luogo in quegli arbori, ne' quali il sugo è grasso nella corteccia: sì come ne' fichi, negli ulivi, ne' castagni, ne' peri, e simiglianti. Puossi ancora, senza tagliamento del rampollo, che s'innesta, levare il bucciuolo, e il dimentico appunto di quella grandezza, dall'una parte tagliato, mettere in quel luogo, e legatolo con filo, si debbe corredare al modo predetto: e quando pare, che sia appreso, taglisi lo stipite, o ver pedale di sopra al bucciuolo, imperciocchè la sommità, o vovetta, che vi si lascia, più fortemente attrae il sugo a saldare il bucciuolo. Ed in questo modo sene possono.

sono in una verga, o vero rampollo molti d'una medesima, e di diversa spezie formare. Ma il modo, che si fa nella pertica dello amedano, o del falcio, si fa in questo modo cioè. Pori la pertica, o vero bastoncello verde de' detti legni, con sottile, e aguto succhiello, in tal misura, che tra l' uno, e l' altro pertugio rimanga spazio d' un mezzo piè, e messivi dentro i rampolli con la corteccia, alquanto raschiata, o vero rasa, si mettano nella fossa a giacere, co' rampolli volti in suso, sì, ed in tal modo, che almanco alcuna cosa della sommità della pertica del falcio, rimanga sopra la terra. E levata quindi, passato l' anno, tutta la materia, e tagliata la pianta intra i rampolli, metterai in ordinata fossa ciascuna pianta adorna di molte radici: alla quale per la ventura farà prò, se le loro fissure ottimamente dattorno si turino con la creta, o vero con la cera. Affermommi alcuna persona, che haveva provato questo innestamento in palo di falcio verde, bucato solamente infino alla midolla, e disse, che aveva messo i rampolli d' ugual grossezza, rimossa la corteccia, quantunque entravano nel pertuso, acciocchè la corteccia del rampollo s' agguagliasse alla corteccia del palo: e che aveva turato ogni fissura con cera, ed aveva posto il palo a giacere quattro dita sotto terra, in luogo acquidoso, in tal modo, che del palo non apparve sopra terra altro, che solamente i rampolli: e che ottimamente s' era appreso: e segato il tronco intra i rampolli, disse, che gli haveva piantati ciascun per se, e ottimamente s' appresono. Racconta ancora Columella un' altro modo d' innestare, e dice. Che, per infino alla midolla, l' arbore si fori con succhielli, i quali usano i Gallici, e che la piaga, o ver pertugio vada un poco verso la parte di sotto, e, trattone prima ogni bruttura, vi ti dee strettamente ficcar la vite, o vero il

ra-

ramo molto fugofo, mifurato alla mifura, e modo del pertugio, lafciano, dalla parte di fuori, una gemma, o due: e poi incontanente fi dee il detto luogo, con diligenza d'argilla, e di mufchio coprire. Ed in fimil modo diffe ancora, che le viti nell'olmo fi potevano innettare. E i due modi predetti, acconciamente fi poffon far del mefe di Marzo, e nel principio d'Aprile, e nella fin di Febbrajo, quando il fugo verde, e novello, diffoluto per lo caldo dell'aere, nella corteccia fi muove. Ancora fcrive Varro ne un' altro modo d'innettare effere itato al fuo tempo trovato ne' vicini arbori, in quefta maniera. Dell'arbore onde fi vuole aver rampollo, in quel che fi vuole innettare, tirafi un ramucello, e cacciafi in un ramo dell' altro, tagliato, e feffo il luogo del ramucello, che tocca dall' una parte, e dall' altra; dove entra nell' apertura fi affottiglia con falce in maniera, che, dalla parte volta al Cielo, fieno le cortecce pari, e la cima del ramucello tirato fia diritta verfo il Cielo: e il fequente anno, quando farà appigliato, fi taglierà dall' arbore, donde fu tirato. Per le predette cofe adunque è manifefto, che avvegnachè lo innettare, che fi fa in fimiglianti piante, fia migliore, nondimeno in diffimiglianti molte fiate s'apprende, e alligna, e fa maraviglie infinite, le quali fi manifefitano a coloro, che fperimentar le defiderano, e che in tali cofe s'efercitano.

Di quali difpofizioni, ed in quali fi muti la pianta falvatica, in domeftica.

CAP. XXIV.

PEr le cofe, che di fopra fono determinate, vedemo, e fappiamo, che le piante falvatiche fono
 fpi-

spinose, e scabbiose nella sostanza della corteccia, e di poche fronde, e di molti frutti, ma minori in quantità, e di più acuti, e caldi, e secchi fughi: e tutte queste cose non dubitiamo, che avvegnano alla pianta, per cagion del suo nutrimento. Ed imperciò la pianta, in tutte queste disposizioni, si muta, per lo nutrimento, il qual mette il coltivatore nel campo, in contrarie disposizioni. La spinositade avviene, per l'umido nutrimentale acceso, il quale è costretto d'andare dalla midolla alla corteccia, per cagion del suo accendimento. E questa cotal pianta si muta in dimestica, per abbondanza d'umido, il quale non lascia il calor diventare acuto, ma rompelò, e non lascia ragunare il terrestre, ma bagnalo, e fallo correre ne' pori della pianta. E similantemente l'abbondanza di quel medesimo umido discorre in maggior division di foglie: e questo ancora fa, che i frutti delle dimestiche sien maggiori. Ed imperciocchè l'umore delle salvatiche è poco, e sottile, per lo piccolo nutrimento di quelle, farà l'umore delle dimestiche spesso, e viscoso, e penderà a flemmaticade per la sua abbondanza, e per lo mischiamento del letame dato, e concesso ad esse. Ma l'umore di piccola quantitate, e sottile, agevolmente si spande dal caldo, e divide si in molte parti: ed imperciò sono molti in numero i frutti de gli arbori salvatichi, e non sono mica verminosi, ma interi, e saldi, e che negli arbori lungamente perseverano: imperocchè 'l sottile, e poco umore non di leggier si corrompe, e nè chiude il poro della vegetazione, per lo quale fuga dall'arbore, massimamente quando in quel medesimo umido sia, sì come nel proprio subbietto acuto caldo. Ma l'abbondante umor viscoso, spesso, e umido, scorre per gran parti in una, e non è d'agevol divisione, imperocchè 'l suo calore è pigro, e non
acu-

acuto: ed imperciò nascono di quello gran frutti, e non tanti in numero, quanti si fanno del poco, sottili, e acuto calore: e 'l suo tiepido, o vero pigro calore, lascia chiudere il suo poro, per lo quale fuga dall' arbore, sì che molti di così fatti frutti caggiono eziandio innanzi, che sien maturi, e agevolmente inverminano. E i nodi de' nesti massimamente son quella cosa, la quale ammenda, e digerisce il sugo nelle dimestiche piante. I quali nodi tengono l'umido nelle loro tortuosità, e pori trasversali, infinattanto, che si maturi, e pervenga a soave sapore, e cotale è il loro mutamento, per innestamento di dimestichi arbori. Ma quelle piante, che son della generazione delle biade, e de' camangiarì, si dimesticano solo per coltivamento, e cibo, in ciò, che le loro sostanze diventan maggiori, e più molli, o vero morbide, e i loro sapori, e umori diventano meno acuti, per la cagion di sopra narrata. E la sottilità della corteccia, e la pianeza ancora, la quale è nelle piante dimestiche, senza dubbio avviene, per la bontà, e abbondanza del nutrimento.

De' luoghi utili, e disutili alla generazione delle piante.

CAP XXV.

LA pianta, nella sua generazione, abbisogna di due cose: l' una delle quali è la materia di che si fa, e l' altra è il luogo della sua generazione, come padre, o generatore. Impedimentisce alcuna volta la saluggine la materia, imperocchè disecca l' umido radical delle piante: e la ragione, o vero esemplo è questo, cioè. Che le terre false mischiate insieme, o vero seminate di sale, diventano sterili, e i luoghi coperti di perpetue nevi, al tutto non si confanno alla generazione

zion delle piante: imperocchè avemo per esperimento provato, o vero trovato, che la neve è remotissima da temperamento, per lo freddo del ghiaccio, lo quale è mortificativo. Ma convienfi sapere, che se alcun luogo, in se temperato, sia il Verno di nevi spesse coperto, riceverà abbondanza per tre ragioni; l'una delle quali è, che la forza della terra evaporante spessamente si ritorce, e rivolge alla terra, per la copertura della neve. La seconda ragione è, che la caldezza repressa, o vero bagnata dalla neve, che spira ad essa, dona alla generazion convenevole nutrimento umido, il quale a poco a poco, e per vicende distillante alle parti della terra di sopra, infonde, e manda giù continuamente vigore al nascimento delle piante. La terza ragione è, perchè la neve, per la sua freddura, la qual circonda il luogo, contiene, e strigne il vigor de' principj generanti la pianta, acciocchè non isvaporì: e contiene la faccia, o vero corteccia della terra, acciocchè non mandi fuori i vapori generati nelle interiora della terra: i quali ragunati alla corteccia, o vero faccia della terra, entrano nelle radici delle piante, e porgono loro nutrimento, e generazion di materia, la quale entra nel mescolamento delle piante. E secondochè noi dicemmo, che luogo di perpetual freddo, per nevosità, non è convenevole alla generazion delle piante, così in quel medesimo modo, ne' luoghi falsi, e secchi, non molto appare la generazion delle piante, per lo rimovimento de' luoghi da temperamento. Onde questi luoghi, i quali hanno molta falsuggine, son di molta secchezza, e per lo conseguente di molta freddura, imperciocchè 'l caldo complessionale non si fortifica, nè si ritiene, se non nel temperato umido. E se alcuna volta in cota' luoghi è altro calore, si è ardente, e consumante: e cotale caldo non rimane, ma ne svapora fuori adusto

Vol. I. S fred.

freddo, e mortificante quelle cose, che forse dovevan nascere. Ed il segnale di questa terra è ch'ella scema, e rannicchia per la fecchezza, e per la freddura, imperocchè si dilunga dal caldo, e dall'umido, i quali rilievano, e fanno crescere i luoghi, e levare in alto. Perlaqualcosa la terra dolce, la quale abbonda nel caldo dissolvente, e nell'umido vaporante, spessamente si lieva in colli, ed in monti, e la terra di molta fuggine s'abbassa giuso. Ma ne' luoghi caldi, per la convenenza alla materia delle piante, e al luogo, le piante, bene, e acconciamente nate, allignano. Ed in cota' luoghi l'acqua è dolce, sottile, e ben digesta, imperocchè dal calore di cotal luogo, e dal profondo della terra, si tira, e mescolasi bene, e digestisce dal caldo del luogo terminante: onde la decozion dell'umido si cagiona dal caldo, che non molto arrostitisca, e riarda. Ed in cota' luoghi abbonda il caldo per due cagioni. L'una delle quali è che il calor del luogo ritiene il caldo: e la seconda è 'l calor del Sole, il quale, per alcuna rinverberazione si moltiplica sopra quel luogo: e il calor del luogo è sì come strumentale: ma il calor del Sole è sì come terminante, e formale, e quasi vivificante: ed imperciò continuamente si forma l'umido nelle piante. Ancora l'aere è mischiato all'umido di cota' luoghi, il quale ajuta a questo, cioè, che l'umido, spirando su, esca fuori, in figura di pianta. Ma i monti, perciocchè sono concavi, e vaporosi, attraggono gli umori dalle loro concavità, e a questo ajuta la molta caldezza de' razzi del Sole, e delle Stelle, e la molta riverberazione nella costiera del monte, e massimamente nelle falite, perciocchè ad essi si fa riverberamento da ciascuna parte della terra: e perciò in loro s'avaccia la decozion dell'umido, massimamente nel lato volto al caldo del Sole, cioè intorno al Meriggio. Perlaqualcosa

cosa molte piante, e bene ricotte, allignano specialmente ne' monti, imperocchè l' umido attratto alla corteccia del monte, per la figura della china, continuamente scorre a valle. Ed imperciò l' umido, che riman di sopra, ottimamente si cuoce, imperciocchè meglio è vinto dal caldo, quando non è troppo, nè al tutto si secca: imperciocchè continuamente si trae fuori della concavità del monte, e si nutrica, e mantiene dalle piovè, e dalle rugiade: e questa è la cagione, perchè nell' alte costiere de' monti nascono i vini più odoriferi, e le piante più aromatiche, e alquanto più secche. E appiè de' detti monti sono le piante, e i vini più umidi, e meno digesti, e le piante più spesse, e più grosse, per lo molto umido, che discende continuamente a cota' luoghi dalla scesa del monte. Sono ancora certi luoghi, che, o in piano, o in monte, che sieno, sono di perpetua sterilità, e questi s' appellano eremi, o vero disert renosi, e falsi: ed in cotali terreni vince la falsuggine, e la secchezza. E intra la rena di questi cotali luoghi son raritadi, imperciocchè le parti della rena sono contigue, e non son continue insieme composte: e la pianta non si può generar del vapor continuo, il quale è sparto, per lo circuito del luogo, a molte parti continue, dalla virtù del Sol vaporante. Adunque in cotali luoghi, o al tutto pianta non vi nasce, o se vi nasce, si è rara, e debole, sì come è la falsifraga, e certe altre piccole gramigne, o vero erbe. E però non accostandosi le parti del luogo insieme, per cagion dell' aduotione, o vero riardimento, è impossibile, che le parti del vapore sieno accostanti insieme, o di solida, o vero calda essenzia: per la qual cagione ancora espira infra l' arene, per diverse parti, e non si forma in pianta. E ancora il nobile loto, il quale è netto, e libero dalla terrefrità grossa, per

la sua untuositate, tosto produce la pianta grassa da mangiare. Ma la pianta, che nasce sopra le dure pietre, per difetto, e mancamento d'umore, appena dura, e cresce in lungo tempo: e però la pianta la qual dura, e cresce, ha bisogno di terra, d'acqua, e d'aere. E queste cose ha rade volte la pianta, la qual nasce nella durezza della pietra. Ed è un'altra considerazione di pianta, che avviene dal luogo, o ver sito della pianta. Onde se la pianta sarà in luogo, che sia presso al Sole, cioè nel diritto riguardo, e aspetto del Sole, verso l'Oriente, e verso il Meriggio, più tosto nasce, e cresce, imperocchè il caldo del Sole, che sta diritto sopr'essa, e lungamente, più convenevolmente, e più fortemente muove il suo umido. E quando la pianta sarà ad Aquilone, e ad Occidente, in tal guisa, che 'l Sole tosto declini da quella, la generazione di cotal pianta, e anche il suo crescimento, si tarderà: e questo avviene in due maniere, cioè, o naturalmente, o per accidente, quando alcun luogo, per cagion de' monti, o per altre cagioni, riceve, e prende proprietà d'Oriente, o ver d'Occidente. Similmente se nel luogo della pianta sarà acqua fredda grossa, che racchiuda in se aere, o vapore aereo, la quale, per la sua freddura, e spessezza, non lasci salire, o vero svaporare cotal luogo, non lascia le piante nutrire a gran nutrimento. Ed in quel medesimo modo impedisce il crescimento delle piante, la secchezza ritenuta in alcun luogo, per lo difetto dell'umido nutritivo: perchè allora il natural caldo si spande all'estremità del luogo, e adopera in quelle ardendo, e turando i pori delle vie, secondo che sono riturati nel terrestre adusto. E allora l'acqua, che nutrisce, eziandio se vi fosse presente, non avrebbe gli andamenti, e le vie, per le quali svaporasse il nutrimento nella pianta, e la pianta rimarrebbe privata del

del nutrimento, e perciò non cresce, come farebbe
affai.

*Della terra, e conoscimento della fecondità, e sterilità
di quella.*

CAP. XXVI.

LA terra è uno degli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è nel mezzo di tutto l'universo, nel qual luogo naturalmente si posa, e sta ferma: e ad esso si muove naturalmente, quando da esso fosse rimossa. Ed è fredda, e secca naturalmente, ma accidentalmente riceve mutamento, per le cose di fuori, ed il suo essere, nelle cose generate, dona ajutorio a ritenere, e a fare star fermo, e a conservar le figure, e le forme. Ma nelle terre, secondo che dice Palladio, è da cercare, e addomandare feconditate, e abbondanza in questo modo, cioè. Che la zolla, o vero ghiova non sia bianca, e nuda, e che non sia magro sabbione, senza mischiamento di terreno, e che non sia sola creta, nè magre, e asciutte arene, nè ghiaja sterile, nè pietrosa magrezza di polvere arenosa, nè falsa, o amara, nè terra uliginosa, nè monte arenoso, e sterile, nè valle troppo scura, e squallida, ma sia la zolla solubile, e quasi nera, e sufficiente a coprirsi con lo ntrigamento della sua gramigna: o vero che sia di color mischiato, la qual se sia rara per mischiamento di terra cretosa, e grassa, diventa viscosa: e che quelle cose, che produrrà non sieno scabbiose, nè ronchiose, nè riarse, e che non abbisognino di sugo naturale. Ma perchè altra terra si conviene al frumento, e altra è più convenevole, e amica delle vigne; è da sapere, che quella è utile a seminarvi grano, la quale naturalmente, e per se mede-

medesima produce l' ebbio, e 'l vinco, e grassa grami-
gna, la canna, il trifoglio, e i grassi rovi, le pru-
gne salvatiche, le lappole, il sartaro, la cicuta, la
malva, e tutte altre erbe di questa maniera, le qua-
li, per la grassezza, e ampiezza delle lor foglie, di-
mostrano abbondevole, e allegro terreno. E il colore
della terra non è molto sollecitamente da cercare, ma
la grassezza, e la dolcezza. La terra grassa conoscerai
in cotal maniera. Bagnerai la zolla, o vero ghiova,
con acqua dolce, e rimenalà alquanto: e se sarà vi-
scosa, e appiccante, è manifesta cosa, ch' ella è gras-
sa. Ancora se la terra cavata della fossa, e rimessavi
dentro, e ripiena, avanzerà, sarà grassa: e se man-
cherà, sarà sottile, e magra: e se tornerà in campo,
e s' agguaglierà, sarà mezzana. La dolce si conosce,
se di quella parte del campo, che più ti dispiace,
prenderai una zolla, e metterala a bagnare in un vasi-
ello di terra, ove sia acqua dolce, e al giudizio del
sapore, investigherai se tutto il campo sarà di quella
medesima qualitate. E ancora per questi segnali co-
gnoscerai quella, che sia utile a vigne, cioè se sarà
alquanto di corpo raro, e risoluto. E se le verghe,
o vero arbucelli, che produce, fieno dolci, e splen-
didi, piacevoli, grandi, e alti, e abbondevoli, sì co-
come il peruggine, il prugnolo, il rovo, e tutti gli
altri di questa maniera, e che non sien ritorti, nè ste-
rili, nè languidi per magrezza. E queste cose, che
detto avemo generalmente della Terra convenevole al-
le vigne, baltino, perocchè più pienamente sene trat-
terà nel libro delle vigne. Ma conciossiacosachè molte
sieno le generazioni delle Terre: che quale è terra
grassa, o magra: quale è spessa, o rara: quale è sec-
ca, o umida: quale è pietrosa, o senza pietre: quale
è montuosa, e quale è piana: e di queste, le più son
viziose, ma per la differenza de' semi, e delle pian-
te,

te, spesse volte son necessarie. E massimamente da scegliere il campo grasso, e risoluto, in qualunque parte situato sia, imperocchè cotal campo richiede poca fatica, e rende gran frutto. E il secondo a questo in bontade è il campo spesso, e grasso, il quale, avvegnachè grande spesa richiegga, impertanto risponde bene: ma quella è pessima generazione di terra, la quale è spessa, e secca insieme, e magra, e fredda: cotal campo come cosa pestilente è da fuggire. Ma conciossiacosachè i campi sieno deputati a varie utilità; recita Varro, che Catone gli divise in nove generazioni, e ch'egli scrisse l'utilità di ciascun grado. E dice, che 'l miglior campo è quello, dove le vigne possono fruttificare, e rendere molto, e buon vino. Secondariamente è quello, dove possa essere orto adacquato, e bagnato. Il terzo è quel, dove sien falciati. Il quarto, ove sia uliveto. Il quinto, ove sia prato. Il sesto, ove sia campo da grano. Il settimo dove sia selve da tagliare. L'ottavo, dove sieno arbuti. Il nono, dove sia selve di ghiande. Ma altri sono, che dicono, che il primo in bontade è quello, dove sono i buon prati, perchè poca, o nulla spesa richieggono. Il contrario è nelle vigne, imperocchè spesse volte divorano il frutto con la spesa.

Della positura convenevole de' campi, per cagione di loro fertilitade.

CAP. XXVII.

SEcondo che scrive Palladio, il sito delle terre non sia sì piano, che faccia stagno, nè alto, ne dirupato, sì che rovinì, e scorra giù, e cascato, o vero sorterrato in bassa, o vero sotto bassa valle. Nè dee essere altissimo, acciocchè non sia gravato da troppo gran

gran caldi, e tempestadi. Ma di tutti questi siti si dee cercar sempre l'utile, e l'ugual mezzo: cioè, che l'campo sia aperto, e che l'umor delle piove ne scorra fuori, per la china, o in colle dolcemente didotto, e chinato per li lati, o in valle, con certo temperamento, e aperto aere, o in monte difeso dall'altezza, o contrapposizion d'altro monte e libero da' venti molesti, con alcuno ajutorio, o che sia alto, e aspro, ma boscoso, e erbooso. Ancora la positura, o vero sito de' campi, che son da eleggere, sia cotale: cioè, che nelle fredde provincie il campo debbe essere opposto alla parte orientale, o vero meridiana, acciocchè per opposizione d'alcuna gran montagna, aperto, e dischiuso da queste due parti, non diventi rigido per freddura. Ma nelle calde provincie si dee più tosto desiderare quella parte del Settentrione, la quale risponda, con ugual bontade, all'utilità, e al diletto, e alla sanità. Ancora dice Varro, che quattro cose son da considerare, fuori del terreno, per le quali più, e meno la possessione fruttuosa si rende. E primamente se la regione è molestata, e infestata; però benchè il luogo sia abbondevole, nondimeno diviene inutile, per li ladronecci, e furti. La seconda cosa è da considerare, se nella prossimana regione sono huomini, che comperino quelle cose, che son da vendere nel podere, o che vendano quelle, che ad esso bisognano, perchè per questo la possessione è di maggior frutto. La terza si dee attendere, se il luogo sarà troppo da lunga, perocchè le cose necessarie ad esso, malagevolmente si porteranno, ed impertanto è da giudicare men fruttuoso. La quarta cosa, che rende il podere più fruttuoso, son le vetture, se vi son gli andamenti, e le vie, per gli quali i carri, o vero navì possan portar via, e addurle cose necessarie. E ancora dice, che si dee attendere in che modo il vicino dal-

dallato abbia il suo campo inarborato, perocchè se ne' suoi confini avrà querceto, non potrai allato, o vero appresso a quella selva seminare, o vero porvi l'ulivo: perocchè intanto è per natura contrario, che non solamente gli arbori meno fruttificano, ma eziandio schifano, e rifuggono dentro al podere, e si ripiegano: e nel confine, o vero estremità fa sterile la vite, e 'l terreno.

*De' guernimenti, o vero chiusure degli orti,
e delle vigne.*

CAP. XXVIII.

I Guernimenti delle vigne, degli orti, e de' campi, si fanno in molte maniere: perciocchè alcuni sono, che gli chiudono, e cingono con fossati: alcuni di siepi fatte di pali, e di vermene: e certi gli cingono di piante di pruni, e d'altri arbori. I guernimenti, e chiusure delle fosse molto difendono dall'entramento degli huomini, e degli animali, e dalla ingiuria delle prossime acque che scorrono a' luoghi, che si deono difendere, e massimamente, se cotali fosse hanno le ripe molto levate, e sufficienti argini. Ancora molto fanno prò cotali guernimenti alli campi, e alle vigne troppo umide, e acquidose, acciocchè ad esse discorra il superfluo umore acquidoso, il quale anniega le piante, e convertele in loglio, e in vena, e impedisce la compiuta digestion dell'umor, che nutrice l'uve. E ancora questi fossati si deon far grandi o piccoli, secondamente, che più, o meno sono i luoghi acquidosi, e secondo che più, o meno temono il nocimento degli huomini, e degli animali, che vi vogliono entrare. E fannosi i guernimenti predetti per tutto il tempo della State, se l'acqua di sotterra.

Vol. I.

T

ra,

ra, o quella, che s'è ne' fossati raccolta, non impedisce. Ne' quali luoghi son da fare d'Agosto, di Settembre, e d'Ottobre, perchè in tali mesi massimamente, l'acqua delle fosse, e della crosta della terra è consumata. Ma come i nuovi fossati si fanno è manifesto, perocchè da ciascuna parte dell'ampiezza si stende un filo, o ver funicella, e segnasi: e poi con le vanghe nella terra, e co' marroni nel sabbione si cavano: e la terra trita, che rimane, con badili, o ver pale, si gitta: e le ripe con le zappe, o vero vanghe, e marroni si puliscono. Ma i vecchi fossati in questo modo si riparano, e racconciano, cioè: che principalmente tutte le cose, che impediscono i cava-
tori, si sterpino co' ronconi: e poi si rada il fondo con le marre, e la terra rasa con l'erbe si gitti fuori del campo: e poi con le marre s'agguagliano le ripe, e si formino, secondo che star dovranno, e poi liberamente si cavi il fossato adentro, secondo che al cavator piacerà. Tuttavia è da notare, che nella molto cretosa terra, non si deono far le ripe molto pendenti, ma poco, perocchè dopo il gelato Verno, appressandosi il caldo della primavera, si dissolverebbono, e cascherebbono. Ma nella terra pietrosa, o vero soluta, le ripe non agevolmente rovinano. E i guernimenti delle siepi, i quali si fanno di pali, e di vimini, specialmente hanno luogo, e massimamente dove n'ha abbondanza, e dove la moltitudine degli arbori impedisce il piantamento de' pruni, e il loro crescimento. I quali guernimenti, come si facciano, è manifesto, che ficcati i pali acuti l'uno dall'altro un mezzo piede, o poco più, e legansi, e poi si tessono di sopra di vimini, e di spine. E ancora con meno pali, e vimini si fanno: ma sono più deboli, cioè. Che fitti i pali due, o tre piedi, distanti quattro pertiche ugualmente di lungi, per tra-
ver-

verso si legano: e poi di sopra di vimini, o di pruni, posti per diritto, s'intellono. E le chiusure che si fanno delle piante de' pruni, e degli arbori, in questo modo si facciano, cioè. Che nel luogo della chiusura si faccia un solco adentro un piede, e altrettanto largo, nel quale le piante levate altronde si si pongano l'una di lungi dall'altra un palmo, o due: e con la terra, che quindi si leverà, ottimamente trita, si cuoprano le radici, e poi si cavi il fossato, se in quel medesimo luogo si dee fare, e la terra si lievi sopra le dette piante: e potrássi fare chi vorrà, un'altro solco nella sommità, e simil piantamento si faccia. Potrássi ancora far più forti piantamenti, chi vorrà, a più forti chiusure, secondo il modo nel primo libro narrato, quando si disse delle tombe, e delle corti. Ed è da notare, che là ove la chiusura è molto necessaria, si deono porre piante di pruni: ma dove non è tanta necessità, ed havvi povertà di legname, per cagion del fuoco, si possono acconciamente far piantamenti, e massimamente delle piante de' prugnoli, degli olmi, de' cotogni, e simiglianti. I quali piantamenti il terzo anno, quando saranno cresciuti, si rimondino, o vero potino, e si pieghino, acciocchè forti, e spessi diventino, e si rimettano, ove perduti fossero. E poi quando saranno spesse, e folte cresciute, si dispongano, e acconcino intrigate, e si leghino, ove bisogno sarà, e non si taglino allato alla terra, ma un piè sopr'essa, nel tempo d'Ottobre, o di Novembre, e meglio nel tempo di febbrajo, e di Marzo, infino che le gemme cominciano ad ingrossare, ed in questo cotal modo sempre saranno i luoghi chiusi: e la siepe diventerà spessa, e metterà nella sommità de' pali, e nel mezzo, e nella radice. E di quelle, che nella schiera di sopra son piantate, sene potranno lasciare alcune di lun-

gi l'una dall'altra, certi piedi, sanza tagliare, acciocchè fruttifichino, o che per fuoco si serbino, o si diputino a edificj. Deonsi ancora por le piante de' pruni nella schiera di sotto, sì come son le spine giudaiche, o vero pruni albi, o prugnoli, o di rose salvatiche, e di simiglianti, che abbiano spine spesse, e acute. E gli alberi, che nella parte di sopra si deon porre, sieno le prugne dimeftiche, le quali, con le loro spine, difendono, e con la loro spessa pullulazione, chiuggono il luogo, e 'l terzo, o 'l quarto anno servono al fuoco, e molto frutto rendono: o sieno piante d'olmi, o di falci, o di pioppi, o di nocciuoli, o di cotogni, o di melagrani in caldo, o temperato aere, e di simiglianti arbori, e massimamente di quegli, che agevolmente pullulano dalla radice. Tuttavolta è da notare, che se la terra è fredda, e dura, intanto che in essa malagevolmente le piante s' appiglino, sì si pongano le piante de' meli cotogni con le radici, o vero sanza esse, le quali non isfuggono, o vero schifano tal terra. Ma s' egli è campo, farà l'olmo più utile di tutte l'altre piante, perocchè sostien la siepe, e la vite, e dona dilettevoli frondi alle pecore, e a' buoi, e dona verghe alle siepi, e al fuoco, e al forno, ed è ottimo a molti lavorii. Ma se in quelle parti ha difetto di piante, si faccia così, cioè. Che vi si portino d'altronde, con le radici coperte, e ottimamente apparecchiate, acciocchè dal caldo, e dal vento si difendano: o si ricolgano i frutti nel tempo, che si maturano, e 'l seme si secchi al Sole, ed in seminario, e seminate del mese di Dicembre, di Gennajo, o di febbrajo si nutrifcano, acciocchè nel seguente, o vero terzo anno, agevolmente s'abbia copia di quelle. Palladio comanda, che si colgano i semi maturi della spina, o vero pruno, che si chiama rovo canino, e mescolinsi
con

con la farina de' leri, con l'acqua macerata, e poi in tal maniera si mischin nelle funi vecchie della stramba, che fra le funi si conservino insino al principio della Primavera, e allora in quel luogo, ove la siepe si dee fare, si facciano due solchi di lungi l'uno dall'altro tre piedi, d'altezza un mezzo, e per ciascuno si sotterrino, con leggier terra, le funi co' fermi. E così in trenta di escon fuori le spine, le quali così tenere, è bisogno, che sieno ajutate con certi ajutorii, e giugneransi, per li spazii lasciati voti, intra l' uno, e l' altro.

Della difesa, e riparo contro all' empiso de' fiumi.

CAP. XXIX.

S Pesse volte avviene, che i fiumi, col loro impeto, scavano, e scalzano le ripe delle possessioni, e fanno rovinare: e alcuna volta per loro crescimento, e abbassamento de' luoghi prossimani, inondano, e cuoprono la superficie della terra, sì che a' luoghi, dove i fiumi, per loro rabbia, fanno rotture, un poco più suso si facciano palafitte forti, secondo l' impeto del fiume, o vero, che in quel medesimo luogo s' attuffino ceste, che volgarmente in alcun luogo si chiamano bergoli, con grandissimi corni di legno da ciascun capo a modo di croce fatti, e tessuti di vimini, e pieni di pietre. Ma dove l'abbondanza dell'acqua cuopre la terra, e annega le biade, si facciano forti argini, acciocchè resistano alla 'ngiuria dell'acqua. E se l'argine predetto in alcuna parte diventerà debole, innanzi che quello manchi, un' altro sene faccia convenevole, e buono dopo quello. E fatto debole in certi luoghi si tagli, acciocchè i carri, le bestie, e gli huomini sien costretti di scalpitare, e d'andare su per l'argine fatto di nuovo.

IN.

I N C O M I N C I A

I L

L I B R O T E R Z O

*Del lavorare i campi, e della natura, e utilità
de' frutti, che si ricolgon ne' detti
campi.*

DI sopra, nel secondo libro, generalmente è trattato del coltivamento de' campi: ora in questo terzo libro dirò singolarmente del coltivamento, e utilità di ciascun seme, e frutto, che in essi si semina, e si raccoglie, e principalmente per ordine d'alfabeto: e prima dirò dell' aja, e granajo, che a ciascun seme conviene, ed è necessario.

Dell' aja da battere.

C A P I.

L'Aja non dee esser di lungi dalla villa per l'agevolezza del portare, e acciocchè non sia temuta la fraude dal Signore, o lavoratore, per la vicinìtà sospetta, e sia, come dice Palladio, in piana terra, o vero in su falso rappianato, o vero in luogo, ove, per lo calpestare dell' unghia delle pecore, e per lo mescolamento dell' acqua, sia calda. Sia presso all' aja un luogo alto, e piano, e netto, nel quale si ponga il grano, sì che al coperto si possa raffreddare, e poi si porti ne' granai: la qual cosa ve lo farà più durare. Facciasi un tetto, o vero copritura, come di stuoje simigliante, acciocchè nel tempo delle subite piove,
la

la biada monda, o presso a monda, si porti. Sia adunque in luogo alto, e aperto a' venti, dilungi dagli orti, e dalle vigne, e dagli arbori fruttiferi: e sì come alle piante piccole, e tenere giova il letame, e la paglia, così questo, come nimico, fora, e corrompe le foglie.

De' Granai.

CAP. II.

I Granai si debbon far nel più alto della casa, dilungi da ogni fiato, e letame, e stalla, in luogo freddo, e ventoso, e secco. Ma fatti i granai, sì come dice Palladio, si debbono imbiutare di terra, e morchia, e sopra il grano gettar foglie d'ulivatro, o vero d'ulivo, in luogo di paglia, le quali, quando saranno secche, si levino. Questa cosa da' gorgoglioni, e da' topi, e da altri animali, a' quali è nemica, lo conserva. Alcuni altri mescolano fra il grano foglie di coriandro, per conservarlo, come dice Palladio. Ma niuna cosa è così utile a conservare i frumenti, per lungo tempo, che trasmutargli in luogo vicino, e spargergli, acciocchè alquanti di si raffreddino, e così poi si ripongano ne' granai. Columella comanda, che 'l grano non si rimeni, perocchè più si mescolano le tignuole, o altri animali, che l'abbiano a offendere: che se non si muove, non passano più giù, che un palmo: e roso questo frumento, come sotto un cuojo, l'altro rimarrà senza lesione: ma il vento Austro sia lontano da' granai. Ancora è da guardare, che lo smalto dove si pone, non sia umido, o vero rado, ma sodo, e ben piano, acciocchè i topi non possano forare il fondo de' granai. E sopra ogni cosa diligentemente è da attendere, che

che non si ponga in luogo troppo freddo, nè troppo caldo, perocchè, per ciascuno di quelli, si corrompe le biade, e fa lor perdere la virtù naturale. Alcuni altri fanno un pozzo, e dalle latora pongono paglia, e così di sotto, acciocchè alcuno umore, o aia non vi possa entrare, se non quando bisogna, per usare. Ove adunque lo spiraglio non viene, non appariscono i gorgoglioni, e così il detto grano basta cinquanta anni: ed il miglio ne basta, secondo che dice Varro, più di cento anni.

Della vena.

CAP. III.

LA vena è di due maniere, salvatica, e dimestica: la salvatica nasce tra 'l grano, conciossiacosia che la troppa umidità, e intemperanza della terra si convertisca in vena, la qual dal grano in erba si conosce, perocchè ha più larghe, e più verdi, e più pilose le foglie: e il suo granello è più nero, e più piloso, e maturasi, e cade innanzi, che 'l grano sia maturo. La dimestica è bianca, e non pilosa, e semina quando il grano, e a quel medesimo modo: ma meglio del mese di febbrajo, e di marzo: ma ancora nella magra terra viene, e simile aria, e terra desidera. Alberto dice, ch'ella vuol terra secca, e poco innanzi al grano si matura, e cogliesi. E così l'erba, come il seme, è ottimo a' cavalli, e buoi, e asini, e muli, nè l'una, nè l'altro s'usa per cibo d'huomini. La sua virtù è di levare ogni durezza, e di nettare la faccia, sì come dice (*) Plato.

*De**

(*) *Plateario.*

De' Ceci.

CAP. IV.

I Ceci son noti, e molti, e di diverse ragioni, perocchè alcuno è bianco, e alcuno sanguigno, e alcuno grosso, e alcuno piccolo, e alcuno rosso, e altri neri. De' quali il sanguigno ha la corteccia più aspra, e gli altri hanno le bucce morbide, ed è migliore di tutti gli altri. Ottimamente nasce nell'aria temperata, e umida, e desidera terra grassissima, e ben lavorata, e ancora non ischifa la creta, e rende la terra magra, e sottile. Seminafi nel mese di Febbrajo, in luoghi caldi: ne' temperati, di Marzo: e d'Aprile ne' luoghi freddi: e, acciocch' e' nascano più tosto, gioverà il mettergli in molle in acqua, dove sia stato letame, quando la seminatura è serotina: e intorno a' folchi dell'orto ottimamente si pianta, e quando è maturo, si coglie: una mezza corba basta a una bubulca di terra. Sarchiasi, e mondasi dall'erbe, come le fave, e offendegli molto la nebbia: e il mollume agevolmente gli fa perire. Colgonfi quando il granello ha del secco, e quando la Luna è scema. Il Cece bianco, secondo che dice Isac, è caldo nel primo grado, e umido nel secondo. Il rosso è più caldo, e meno umido. Ma Avicenna dice, che ciascuno è caldo, e secco nel primo grado, e 'l nero è più forte. Il Cece è di molto nutrimento, e inumidisce il ventre, ma genera ventosità, ed enfiammento, e però accresce la sperma, e fa venir voglia d'usar con la femmina, perocch'egli ha in se tre cose appartenenti al coito, cioè caldo, nutrimento, ed enfiammento: e però molto vale. E imperò molto si conviene a' cavalli, i quali son messi a molte cavalle.

Vol. I. V Ipo-

Ipocrate dice, ch' egli ha due potenze, e quando è cotto le perde, e restano nell' acqua, dove si cuoce: l' una è falsa, l' altra è dolce, e con la sua dolcezza genera buon nutrimento: e accresce il latte, e il ventre umetta, e con la falsuggine dissolve gli umori grossi, e menovali, l' orina provoca, e i mestruai, e vale a' ritropici, e agl' itterici, e al pizzicore di tutto 'l corpo. E se col brodo suo ti lavi, monda la serpigine, e la 'mpetigine. Ancora, secondo che dice Galieno, il cece cava i vermini del corpo, e vale all' oppilazion della milza, e del fegato, e al fiele, e rompe la pietra delle reni, e della vescica, ma nuoce alle piaghe delle reni, e della vescica. Il cece nero è più diuretico, e apertivo, e però vale più in aprire l' oppilazion della milza, e del fegato, e in romper le pietre, e cavar vermini, e specialmente se si cuoce con l' appio, e con gli agli, e beasi il brodo. Il bianco è migliore per accrescere il latte, e la sperma. Avicenna dice, che il cece chiarifica la bocca, e nutrice il polmone meglio, che niuna altra cosa. E perciò si fa mangiar della farina del cece, a modo di farinata. E non si dee il cece mangiare, nè innanzi, nè dopo, ma nel mezzo, e molto accresce la lussuria: e la sua bollitura fa molto rizzar la verga quando si bee a digiuno.

Della Cicerchia.

C A P. V.

I A Cicerchia è nota, e desidera aria umida, e terrena grassa, e cretosa: e puossi seminare in terra soda, come la fava, e poi ararla, e solcarla di Genajo, e di febbrajo: e nel principio di Marzo si semina. Una mezza corba basta alla bubulca, ed è buon ci-

cibo agli animali. Gli huomini l' ufano leffe, e nelle torte, e nel pane, con altre generazioni di biade, per la famiglia, e son buone per color, che duran fatica.

Della Canapa.

CAP. VI.

LA Canapa è della natura del lino, e desidera simigliante aria, e terra, ma non è di bisogno ararla cotante volte: nondimeno chi desidera la canapa per funi, la dee seminare in terra grassissima: nella qual diventerà grassa, e avrà molta stoppa, e grossa, per la grossezza della sua corteccia: e quanto più rada si semina, tanto più farà ramoruta. Coloro che ne vorranno far panni, cioè facca, e lenzuola, o camice, la seminino in luoghi mezzanamente grassi, e soluti, e spesso: ne' qua' luoghi verrà, senza rami, quasi in modo di gran lino, e sarà convenevole a tutte le predette cose. E ancora sarà necessaria a' pescatori per far reti, perocchè la canapa meglio si difende nell' acqua, che 'l lino, e similmente le reti fatte di lei. Seminasi nella fine di Marzo, e d' Aprile, e farchisi, e con le man sene cavi l' erbe. Cogliesi la canapa quando i semi suoi son maturi, cioè i maschi, e, legata in fastelli, si pongano in alcun luogo due fastelli insieme, sì che l' uno seme sia sopra l' altro, e le radici dall' altra parte: e cuopresi le vette del seme con erba, o vero strame, sopra la quale si pone, o pietra, o terra, acciocchè i semi si compian di maturare: e così si lasci stare sei, o otto dì, e levifene lo strame, e le pietre, e pongasi sotto, o presso a' semi lenzuoli, e i semi sieno scossi, i quali caggiono agevolmente. E 'l canape, il qual fa seme, è detto maschio, e quello, che non fa seme, è detto femmi-

nino. Ma il femminino, il qual non ha seme, tutto, per dieci dì innanzi al maschile è divolto, quando incomincia a imbiancare: e poi tutto insieme si macera nell' acqua, e vi si lascia stare, infino a tanto, che la stoppa si parta dal legno, e 'l medesimo legno infracidato può esser trito, e specialmente quel, ch'è sottile: e quello il quale è molto grosso, e lungo, sì come pertica, si può dipelare. La stoppa agevolmente si toglie, poichè farà macerata nell' acqua, e lavata, e scossa, e poscia seccata. E nota, che del simigliante seme nasce la canapa ramosa, la quale molti semi produce, e infiniti, e altra non ramosa, che non fa seme. Il seme suo è ottimo per gli uccelli, e volentieri lo beccano, e piglian per esca.

Del Grano.

CAP. VII.

IL Grano, per la similitudine della sua complessione, più che tutti gli altri semi, agli huomini dà convenevole nutrimento: e le sue diversità sono assai, perocchè alcuno è d' un' anno, o vero di meno: e questo specialmente dà buon nutrimento: e desi seminare di questa età. E alcuno è di maggiore età, questo è di men lodevole nutrimento, e a seminar non è buono, che debilmente nasce. E alcun grano è mezzanamente lungo, e bianco, o vero rosso, e ha sottile corteccia, e la farina ha bianca, e questo è ottimo. Quello, che è grosso, tondo, e rosso, o bianco, o vero risplendente, è men buono, e la pasta, che sene fa, non è così tegnente, nè il suo pane ricresce in alto. Quello, che si fa del primajo, è molto tegnente, e il suo pane molto cresce: ma del campo, raccolto a misura meno risponde, che 'l grosso.

fo. E il grano, il quale nella terra grassa nasce, è più grasso, e più a peso grave, e più nutricevole. Quello che nella terra magra nasce, è il contrario: e quello che nasce in paese caldo, o vero in terra calda, è più caldo: e quello che nasce nella fredda, è più freddo: e quello che nasce nella più secca, è più secco: e quello che nasce nel paese umido, o vero terra umida, è più umido. Ed enne alcuno, che non ha reste nelle spighe, e con tutto che faccia piccole spighe, o vero corte, e tema la nebbia, più che il resto, nondimeno più dalla radice mette, e raddoppia le spighe. Il grosso adunque, il quale massimamente ha le spighe rosse, con tutto che le produca più grosse, e molto granose, nondimeno poco mette, e fa le spighe più rare. In ogni paese abitabile nasce, con tutto che più nobile, e abbondante nasca ne' paesi temperati, sì come nel terzo, o quarto climate: la terra desidera grassa, o vero mezzanamente grassa, e di dolce sapore, e ama la creta, e la mezzanamente soluta: la troppo soluta schifa, come il nudo sabbione, e nell'aperto campo molto si rallegra: ed è offeso ne' luoghi ombrosi, e negli umidi, e acquosi perisce, e talvolta si converte in loglio, e in vena. Il grano, il quale si raccoglie più acceso, risponde meno a misura. Semina si ne' freddi, e nevosi luoghi, nella fine d'Agosto, e tutto Settembre, e ne' luoghi temperati, nella fine di Settembre, e tutto Ottobre: e ne' caldi nel fine d'Ottobre, e nel mese di Novembre: ed in tutti i luoghi sieno imprima seminate le terre forti, acciocchè le radici del frumento seminato sieno grandi, e forti, anzi il Verno. Dassezzo sieno seminate le terre grasse: e se sono seminate troppo avaccio, fanno erbe diverse, le quali imbastardiscono il grano, e annegarlo. A uno jugero, o vero bubulca, basta una corba di grano, cioè di seme. E se nel detto tempo
fa.

farà molto fecca la terra, i semi sparti meglio si ferman ne' campi, che ne' granai: e fieno ben coperti, acciocchè fieno difesi dagli uccelli, infino a tanto, che nascano, quando vien la piovra. E se farà troppo molle, farà corretta dal gelicidio del seguente Verno, se l'acqua potrà esser vorata del campo, acciocchè non ispenga il germoglio del frumento nato, e se la terra sia temperata, in otto dì esce della terra, o ver poco poi. Il campo, nel quale dee esser seminato il frumento, dee esser coltivato in questo modo. Impri- ma dee esser coltivato, secondo la dottrina nelle cose generali data: e poscia seminato ancora s'ari, e con le marre tutto insieme si ricuopra, e le zolle si rompano, e i solchi si rimondino, così i diritti minori, come gli traversali i solchi maggiori, per le inferiori parti de' campi impressi: per li quali solchi l'acque piovanti, che vi discorrono, liberamente, senza impedimento, a' fossati si dirivino. Le quali acque, se nel tempo, che 'l grano è in latte, e incomincia a germinare, vi rimangono, spengono il seme. Del mese di Gennajo, dopo 'l gielo, e di Febbrajo, e di Marzo, poichè 'l grano è di quattro foglie, col farchiello, e con le mani, da tutte le bastarde erbe si mondi, sì che negli erbosi luoghi più avaccio, e ne' non erbosi, più tardi si farchino. Ma del mese di Maggio in verun modo si tocchino le granora, imperocchè fioriscono in otto dì: e poi diposto il fiore, indi a quaranta dì si fa grande, infino al venimento della maturità. Quel medesimo dice Palladio dell' orzo, e di tutte l'altre biade, che son di singular seme. Del mese di Giugno ne' luoghi maremmani, e ne' più caldi, e ne' secchi, ma ne' temperati, e freddi del mese di Luglio si faccia la mietitura del grano, la quale conosci essere apparecchiata, se ugualmente la maggior parte delle spighe, con maturata bianchezza arrossa.

E

E il modo ufato di mietere è manifefto: ma la più parte piana di Gallia ufa quefta brevità a mieterlo; e in vece delle fatiche degli huomini, l'opera d'un bue compie tutta quanta la mietitura. E falſi una carretta baſſa, che con due ruote brevemente ſi porta: la cui ſuperficie ſi cuopre di tavole, che di fuori ſono inchinate, e nel ſonno rendono ſpazii più larghi. Dalla ſua teſta più breve è l'altezza delle tavole, ed ivi ſono ordinati molti denti radi, e piccoli in ordine, nella parte di ſopra del carro, a miſura delle ſpighè: e dal doſſo di quel medefimo carro due breviffimi timoni ſi ficchino, dove il bue col capo alla carretta, rivolto al giogo, ſ'acconcia. Il bue ſia manſueto in modo, che vada a ſenno del guidatore. Queſti, poichè la carretta per la biada incomincerà ad andare, ogni ſpiga nell'entramento de' dentelli compreſa, ſi ragunerà, laſciando la paglia, l'altitudine, o la baſſezza, ſpeſſe volte temperando il bifolco, che ſeguita: e così, per pochi andamenti, e ritornamenti, in piccolo tempo, è compiuta tutta la mietitura. E queſto negli ampj luoghi, e uguali, cioè in piani, utile è maſſimamente, dove la paglia non è altrui neceſſaria. I ſegati grani dalla mattina a terza, o ver tutto 'l dì, quando l'aria temperata è, sì ſi legano, imperocchè nell'ore della molta ſecchezza, le ſpighè, e i legami ſi rompono: e poi legato ſi porta all'aja con falciatelli annoverati, e ſotto alcun tetto, o vero in barche, in tal maniera ſi diſpongano, che l'acqua, pioviendo, entrar non vi poſſa; e quivi ſi raguni, tanto che ſia compiuto di governare. Poi ſi triti, o vero ſi batta con verghe, o coreggiati, o ver con cavalle: ma con coreggiati è meglio, perocchè tutto 'l grano della paglia ſcuote. Ma il tritamento delle cavalle è fatto più toſto, e fa le paglie migliori al nutrimento degli animali, perchè ſono meglio rotte,

c

e da ogni foglia, e semi eſtranei, con far vento, ſi mondano. E convenientemente ſecco, e riſrigerato, ne' granai ſi ripone. Alla cui conſervazione molto fa prò, ſe ſpeſſe volte ſi ricerchi, che i monticelli da ſtran calore non ſieno infetti: la qual coſa, quando avveniſſe, con la pala ſi rivolga, e ſventoli pe' granai. E ancora meglio è, che al Sole, e all' aria ſi porti, e riſrigerato, ancora ne' granai ſi riponga. Generalmente di tutti i granelli, fuor che del miglio, trovato è, che per più lungo tempo ſono conſervati ne' lor gambi, meglio che a ſcuotergli. Il grano, ſecondo Iſac, è caldo, e umido temperatamente: la corteccia ſua è calda, e ſecca, e mondificativa: il ſuo nutrimento è piccoliffimo. Nell' acqua calda meſſa, e ſtroppicciata, e colata, e cotta, il petto, e i polmoni da' viſcoſi umori purga, e ſe l' acqua ſi metta in latte, più nutribile ſi fa. Se con vino innacquato ſi cuoca, e facciaſi impiaſtro di quello alle poppe dure, per la ſpeſſazion del latte, sì lo diſſolve. Iſidoro dice, che la farina del grano, miſchiata col mele, ſana i coſſi della faccia: e alle mammelle, per congelazion del latte, indurate, con ſugnaccio, e vino, cotta, la durezza molliſica. Gli ragunamenti, cioè enfiature, e apoſtemi matura. I nerbi indegnati, e quaſi ſpaſimati, diſtende: e quel medefimo, quaſi dice Dioſcoride. Il grano con ſale miſchiato, le apoſteme matura, e apre. Del Grano recente, e nuovo il nutrimento è piccolo, crudo, ſematico, cioè acquoſo, e enfiativo: ruggito, e dolor di fianco commuove. Arroſtito più nutriſce, e fa meno ventofità, e fa ſtitico: ed in acqua cotto è graviffimo, enfiativo, a digeſtir duro, e ruggito muove: umori ſpeſſiſſimi, e viſcoſi genera. Ma s' egli ſi ſmaltiſce bene, molto nutrica, e i membri conforta: e imperò dar ſi conviene a coloro, che duran molta fatica. Il grano peſto, ſe con latte ſi cuoca, ſan-

sangue buono, e lodevole genera, e molto nutrimento. Se spesso si prenda, fa l'oppilazion del fegato, durezza di milza, e la pietra nella vescica, e nelle reni genera: e massimamente se le reni avrà molto calde, o naturalmente, o accidentalmente. E in verità la paita del frumento usiamo in molti modi: e se è azzima, e viscosa, è enfiativa, e à smaltir dura: ed imperò enfiagioni, e dolori, e oppilazioni genera, e nutrimento duro, e grosso, e inlaudabile, e però solo agli esercitanti si conviene. Ma s' ella farà formentata, farà buono, e lodevole nutrimento: ma se farà fritta, o sotto la brace cotta, rea è, imperocchè di fuor riman dura, e dentro viscosa, e mezza cotta. Ed imperò nè agli oziosi si conviene, per la viscosità, e crudità d'entro, nè agli esercitanti, per la durezza, e per l'adustion ch'è di fuori. Il pane in forma grande ha la corteccia più sottile, e più dura, ed imperò la sua corteccia nutrica poco, ed è a smaltir dura: l'umidità disecca, onde il ventre costringe, ed ha molto di midolla: e quella midolla è grossa, viscosa, umida, e enfiativa, e flemma viscosa genera. Il pane piccolo, e di forma sottile, il fuoco il passa, e la midolla disecca dall'umido, onde poco nutrica, e tardi si smaltisce: il ventre costringe, e massimamente se freddo sia, e d'uno, e di due dì dal cuocer di lungi. Ma quello, ch'è di mezzana forma, è di mezzana potenza, il quale ha nella sua cozione fuoco grande, e forte, ha diseccate l'esteriori parti, cioè le cortecce, e indurate, e la midolla non ben cotta: imperocchè la corteccia, velocemente indurata, non lascia il fuoco alle parti interiori entrare, o ver passare: ed imperò la corteccia è dura, e non nutritante, quasi, come troppo incesa, onde secchissimo sangue genera, e costringe il ventre: e la midolla è viscosa, e grossa, e indigesta, onde crudi, e flemmatici umori

Vol. I. X *ge-*

genera. Ma se innanzi, che cotto sia, sene tragga, sarà viscoso, e a quegli, che fortemente smaltiscono, e agli esercitanti, solamente necessario. E se lasciato sarà, infino, che cotto sia, sarà secco, e stitico, e duro a smaltire. Ma il temperato fuoco meglio è, imperocchè tutto 'l corpo del pane passa ugualmente: e migliore è quel, ch'è cotto nel forno, imperocchè tutto ugualmente si cuoce. Ma quello, ch'è cotto in testi, è peggior, imperocchè il fuoco in una parte più aopera, e l'altra cruda rimane, e viscosa: ed imperò è a smaltir duro. Se dunque spesso si mangi, dopo molto tempo, e enfiagioni, e dolor di fianco genera: e similmente farà quello, che sarà cotto sotto la cenere: e il cotto in su' carboni velocemente di fuor si secca, e dentro grosso rimane, e viscoso, e molto di cenere con esso si mischia, massimamente se le legne sien dolci, e che tosto s'incendano: ed imperò enfiagioni, e gravità di membri, e oscurità fa. Il pane in verità, ch'è caldo, o vero recente, è maggiormente umido, e nutritivo. Quello, che dopo uno, o vero due dì si prende, è laudabile, imperocchè è temperato dentro, e di fuor secchissimo, rado, e leggieri, per cagione della tolta umidità, onde gli umori secca, e genera sete, per la disseccazion dello stomaco, e il ventre costringe. Il pane, che temperatamente ha formento, e sale, ben confettato, e come si convien, cotto, agevolmente nello stomaco si smaltisce, e sangue chiarissimo in corpo genera: onde più convenevole è a coloro, che in riposo stanno, e nella dilettaazione delle delizie. Ma agli esercitanti, e affaticanti è inconvenevole, per la sua sottiliezza, e agevolezza di dissoluzione, de' membri loro. Ma il pane poco formentato, non avente sale, nè non ben cotto, viscosità crea, e grossezza: ed imperò conveniente è agli affaticanti, e che fortemente smal-

smaltiscono. Ma il pane, che di superchio ha formen-
to, e sale, niente nutrica, nè non conforta. La virtù
in verità del sale l'umidità sua secca, il formento la
congiunzione radifica.

Delle Fave.

CAP. VIII.

ALcuna Fava è grossa, e alcuna è minuta: ancora
alcuna è bianca, e alcuna è negra: e ancora al-
cune agevolmente si cuocono, e alcune malagevolmen-
te: e la bianca, che agevolmente si cuoce, è miglio-
re: e le piccole sono più saporose, e più fertili, che
non sono le grosse: le grosse son più belle, ma son
men fertili. In ogni aria abitabile nascono, e frutta-
no, e desiderano grassa terra, e cretosa, ed in quella
fa sottile corteccia, e agevolmente si cuoce. E nella
mezzanamente soluta terra, cioè temperata di grassiez-
za, assai convenevolmente nasce: ma in sabbione, e
magra terra non pervien bene, e non frutta bene, e
quella, che vi nasce ha corteccia grossa, ed è dura a
cuocerfi, se quel cotal campo non è ingrassato con le-
tame, e allora la sua malizia si rammenda: ma sempre
migliore è quella, che nasce in terra grassa, e cretosa.
Seminasi nelle stoppie, e in terra non arata, avve-
gnachè nell'arata seminar si possa convenientemente.
Spargesi il seme ne' luoghi freddi, in fine di Novem-
bre, o di Dicembre, e in luoghi caldi, o vero tem-
perati, del mese di Gennajo, o di febbrajo, quando
la terra, poi dopo il forte gielo, tale è, che si possa
arare, da che è sparso il seme: e meglio è nell'umi-
da terra, che nella secca seminarla. Ma ancor si può
seminar del mese di Marzo, e massimamente in terra
molto grassa: alla quale molto fa prò, quando tardi

si semina, se macerata prima in acqua si semini. E così incontanente di germinare, e nascere si studierà: che se in acqua di letame due, o ver tre dì s'immolli, quella, che poi nascerà, miglior farà da cuocere. E ancora cotale mollificazione grassa, alle fave, contro alla magrezza della terra, presterà ajuto. Alcuni dicono, che la fava bagnata nell'acqua, quando è seminata, che quella, che nasce non ha malagevole cocitura, e che non è bisogno, che nella sua seminazione le zolle sien rotte, acciocchè nascano. Ancora provato è, che se la sera si pongano in molle, in acqua, nella qual sarà bollita cenere, e stia la notte coperta, e la mattina si lavi con acqua calda, e pongasi a cuocere, che agevolmente si cuoce. Queste cose non contrariando, avvegnachè molto infra la terra attuffata sia, sì la rompe pullulando, e cresce alla superficie della terra: e una corba, cioè misura, o poco meno, una bubulcata, cioè spazio di terra d'un pajo di buoi, empie: ed è da seminar rada, acciocchè dilatar si possa ne' gambi: ed è meglio seminata quando la Luna è piena. Di questa generazione di legumi la terra non s'offende, e massimamente se le radici si lasciano nella terra: ma il campo non diventa fruttifero però, se non è per accidente troppo umido: imperciocchè Columella dice: il campo a' grani provarsi più utile, che l'anno di sopra sia stato voto, che se vi fossero state seminate, e mietute fave. E vero dice, per due ragioni. L'una perocchè del nutrimento del frumento alcuna cosa consuma: e l'altra, che non può nella State, così convenevolmente ararsi, come quando è ignudo. La fava, secondo Palladio, è da sarchiare, quando è grande quattro dita sopra la terra, e poi altra volta si sarchia, quando l'erbe nocive faranno in quella rinate: della qual sarchiagione non s'affligge, anzi fa prò, e molto frutto renderà. E
pic-

piegata ancora presso al nodo, sì come la intera, risponde del mese di Maggio, e di Giugno. La fava in quaranta dì fiorisce, e insieme cresce, e quel medesimo è in tutti i semi duplicati, sì come il pisello, e gli altri legumi tutti. Del mese di Giugno la fava, al menomar della Luna, si divelle innanzi di, e innanzi, che la Luna proceda: e scossa, e rifrigerata, si pon nel granajo: e così i gorgoglioni, o non fiore, o vero meno nocevoli avrà, sì come Palladio dice. E Varro dice, che la fava, e tutti gli altri legumi, in vasi da olio, con cenere mischiati, per lungo tempo sani si servan da' gorgoglioni. Le fave, sì come dice Isac, s' elle si mangian verdi, allora fredde sono, e umide nel primo grado, e generano grosso umore crudo, e enfiativo, onde ventosità fanno, e nello stomaco sono molto nocive: le secche, e mature, fredde sono, e secche in primo grado, e non lodevole sangue generano, e la carne enfianno, e dilatano, e operano in quella, come fa il formento nella farina: onde nelle parti di sopra del ventre molta grossezza generano, e enfiativa, della quale il fumo al capo, salendo, al celabro nuoce, e sogni molti, e corrotti inducono. Adunque conciossiachè di questa natura sieno le fave, non si può loro torre il difetto, per alcun modo di decozione, ma menomare: e per esperimento questo si pruova: che quegli, che spesso la fava usano, indigestione, e enfiagione hanno, ancora che sanissimi sieno: ma sono mondificative, e però vagliono alle letiggini: e coloro, che la cotenna del suo corpo vogliono mondificare, con la farina loro lavarsi s' avvezzano. In diversi modi si cuocono. Alcune si cuocono con acqua: alcune nel fuoco s' arrostitiscono: ma cotte in acqua, più lodevoli sono, imperocchè l'acqua molto di ventosità toglie loro, e la grossezza, massimamente se la prima acqua della coci-

tu-

tura si getti, e di nuovo vi si raggiunga l'acqua. E questa decozione si fa in due modi: o vero con guscio, o senza guscio: e quelle che cotte sono col guscio, sono di dura digestione, e di grossi umori, e enfiati. La stitichezza del guscio impedisce l'uscir del ventre. La lunga sua dimoranza nel ventre, ventosità, e enfiagion presta: ma cotte, senza corteccia, meno sono enfiative, e più tosto si smaltiscono. E se il secondo brodo si faccia con cose calde aggiunte, sì come pepe, o gengiovo, o vero olio, è perfetta medicina all'usar della femmina. Mangiate con menta, origano, e comino, e simili cose, la ventosità meno-
mano, ed eziandio l'enfiagione. Arrostate, meno di ventosità, e d'enfiagione prestano, ma a smaltir durissime sono: ma se in acqua si mettano in molle, poichè saranno arrostate, e con comino, menta, e origano si mangino, la durezza perdono. Le fave infrante a' buoi in cibo continuo, abbondantemente date, tosto gl'ingrassano: e a questo modo i buoi grandi, e vecchi, da' favj beccai s'ingrassano, e in quindici dì si rinnova la loro carne. Avicenna dice, che la rettificagion delle fave è il molto tempo del tenerle in molle, e la bontà del molto cuocerle, e mangiarle con pepe, e sale, e simili cose, e con olio: e le migliori di tutte sono le grosse, e bianche non perforate da' gorgoglioni. E delle loro proprietadi è, ch'el-
le spiccano l'uova dalle galline, quando le galline le pascono; e fanno vedere cose strane, in sogno, perturbanti, e fanno venir pizzicore, le fresche massimamente. Anche lo 'mpialtro delle cortecce loro, posto sopra il pettignon del fanciullo, cessa di non lasciarvi mettere i peli: e simigliantemente, quando l'usano sopra il luogo raso, spese volte posto, e rinnovato. Le fave levano la morfea della faccia, e massimamente con la corteccia, e 'l panno, e le letigginie, e fanno

no buon colore, e il loro impiastro è buono alle posteme delle poppe delle donne, e alla cacità, cioè congelazione del latte in quella fatta: e quelle che cotte son con aceto, e acqua son buone alla soluzione antica, e propriamente cotte con le sue cortecce. E anche fanno prò alla dissenteria, ch'è soluzione di ventre con sangue. Plinio dice, che la fava cotta, e la colatura sua bevuta, il polmone mondifica, e le posteme delle mammelle cura. E con rose mischiata, il dolore, e lividore, e la lippitudine degli occhi cura. Malticata la fava, e alle tempie apposta, gli umori agli occhi discorrenti costringe. Ancora la fava fessa, e sopra la vena aperta posta, il sangue ritrigne, il latte discorrente dalle mammelle fa reitare, e discorrere non permette. A' podagrici, e agli artetici, cioè a gotte di mano, cotta con grasso di pecora, sovviene, se sopra il luogo del dolore s'impiastrì. Le 'nfiature dell'apostema ripercuote, se nel principio, cotta in aceto, all' 'enfiature s'apponga. Anche dice, che quando la fava è in fiore, l'acqua massimamente desidera, ma quando è sfiorita, ama secco: Anche dice, che nell'acqua marina, o vero salsa, appena si cuociono. Dice ancora, che nell' Isole del Mare Oceano nasce fava spinosa da se, che cuocere non si può. E in Egitto nasce fava spinosa lunga dieci cubiti, la quale i Coccodrilli fuggono, temendo che gli occhi loro non s'offendano dalle loro spine.

Del Farro.

C A P. I X.

IL Farro è quasi simile alla spelta, ma è più grosso in erba, e nel granello: si semina nel tempo del grano, e della spelta: e una corba compie una bubul.

bulca, cioè il lavorio, che fa un pajo di buoi, o vero certa misura di terra, che così si chiama: mietesi, e mondasi come il grano. Il Farro è di temperata complessione, ed è cibo buono a' sani, e agl' infermi, ed assai nutrica, e conforta, e genera buon nutrimento, ed è anzi stitico, che purgativo.

De' Fagioli.

C A P. X.

I Fagioli son conosciuti, e alcuni son rossi, e alcuni bianchi: terra, e aria desiderano tale, chente il panico, e 'l miglio, e utilmente son feminati intra loro, e intra i ceci, ed in orti, e tra cipolle, e cavoli. Ma in meno soluta, cioè magra terra, pervengono, e in quegli medesimi tempi si seminano: e quanto più è grassa la terra, tanto più radi si seminano. Dall' erba spesso si mondino, e colgansi cotidianamente quante volte i suoi gagliuoli si veggano imbiancare: allora si stimano esser maturi, ed in su lenzuoli, o stuoje, al sole si seccano. Quegli che son rossi, son caldi, e umidi nel mezzo del secondo grado. I bianchi son poco meno caldi, ma più umidi, e testimoniasi questo, che i loro granelli, sì come gli altri, seccar non si possono, e se si seccano non si possono servir lungamente. Umori grossi generano, ed enfiagione, e ventosità, e molto fummo il capo empiente: e sogni pessimi, e spaventevoli fanno, e corrotti. E ancora Avicenna dice, che generano umori grossi: ma la senapa cessa il nocimento loro: e similmente l' aceto con sale, pepe, e origano.

Del

Del Gir .

C A P . X I .

Gir è un seme nero, e quasi triangolo: la cui erba nasce tra 'l grano, e tra la spelda, e tra segale, e in volgare si chiama gitterone, e fa i fiori rossi a guisa di campanelle, ed è caldo, e secco in secondo grado, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare, contra l' oppilazion della milza, e delle reni, e alla passione iliaca, cioè fianco, e dolor di stomaco. Per la ventosità vale la polvere sua in cibo: e dassi la polvere sua contro a' vermi, data con mele: e fassene anche impiastro della polvere sua, e di sugo d' assenzio al bellico per li vermini.

Del Loglio .

C A P . X I I .

IL Loglio, o vero zizzania, nasce tra 'l grano, ne' secchi tempi, ed ha virtù acuta, e velenosa, ed oppia la mente, e perturbala, ed inebbria. Con vino cotta, e con isterco asinino, e con seme di lino, e fattone impiastro, la postema dissolve, e le gangole. Cotta ancora con cortecce di radici, e alle ferite putrefatte apposta, mondificale, e sanale. Anche riarde il grano, imperocchè gli toglie il nutrimento suo, sì come il papavero è la zizzania della vena, e i cavoli della vite, imperocchè la riarde, come dice Alberto.

Della Lente.

CAP. XIII.

LA Lente è conosciuta: questa vuole aver luogo forte, e risoluto, o grasso, ma secco, imperocchè dalla lussuria, e umore si corrompe: infino alla Luna duodecima del mese di febbrajo si semina, e il quartiere d'una corba, a seminare una bubulca, basta. E conciossiacosachè la lente molto tosto metta, e cresca, conviene, che se 'l campo è da letaminare, imprima sia letaminato con letame secco, che si semini. e da che il letame è stato tre, o quattro dì nel campo, dee poscia essere sparto, secondo che dice Alberto. Ma Palladio comanda, che si faccia questo, acciocchè tosto nasca, e cresca. Fredda è in primo grado, e secca in terzo. Il nutrimento suo è grosso, e a smaltire è duro, e genera sangue maninconico: e se le cortecce si mangia, empie il celabro di fummo grosso, e maninconico, onde è cagione di dolore, e d'ingannevoli paure, e sogni. Ventosità, e enfiagione, e costringimento fanno, e però allo stomaco è più nociva, che tutte altre granella, e al polmone, e al diafragma, cioè al panniolo, il quale cuopre le costole, e alle pellicole del celabro, e a tutti altri nervi delle pellicole, e massimamente a quelle de' gli occhi, imperocchè l'umore loro disicca, inasprisce, e impedisce i sani occhi, e tanto maggiormente agl' infermi occhi. Così è ria alla complession secca, ma a coloro i quali sono d'umida complessione, talvolta fa prode, se sia corta senza la corteccia: e imperò è buona agl' idropi: ma con la corteccia nuoce troppo, per la ventosità, e enfiagione, che fa. La grande, e nuova, e che sia
di

di buona cucina, è migliore, secondo il cibo, e secondo la medicina: e la piccola piggiora. La vecchia è dura, e rea: e se la lente si mescoli tra la cenere, meglio si serba, che non gorgoglia, e diventa di buona cucina.

De' Lupini.

C A P. X I V.

I Lupini, o vero per terra, o vero per vigna ingrassare, o vero, per seme ricorre, si seminano: i quali per la prima cagione ne' campi, o vero in vigne si spargono del mese d'Agosto, o colte l'uve, e cuopronsi con le marre, o vero con aratro. E poi del mese d'Aprile, o di Maggio, o quando a conveniente grandezza faranno venuti, sono d'arrovesciargli sotterra, e così ingrassano i campi, e le vigne a modo di letame, e fanno fruttificare. Ne' campi allora si semina il miglio, e 'l panico, e nel tempo vegnente il grano: e nelle vigne meglio, che il letame aoperano, imperocchè il letame non si convien bene, perchè fa mal sapore al vino. Seminansi ottimamente, dopo la ricolta, nelle stoppie, o vero favuli, due volte arati, o vero presso al principio d'Agosto, e poi del mese d'Ottobre: e poi presso alla terra con le marre si tagliano, e per li solchi si pongono: sopra i quali, seminato il grano, col vomero si rivolge la terra, e così per un grano vi si fa ottimo, dove ancora il seguente anno un'altra volta il grano seminar vi potrai, o vero la segale. Possonsi ancora seminare in quel medesimo tempo, intra 'l panico nella seconda sarchiagione, i quali, colto il panico, rimarranno, acciocchè 'l campo ingrassino da grano, secondo il modo predetto, e allotta due

corbe, o vero più, nella bubulca si pone. Ma quegli, che si seminano, per cagione di ricor seme, si seminano del mese d'Ottobre, e di Novembre, e una corba la bubulca basta. Nel limoso campo il lupino non nasce. La terra creta teme, e la sottile terra, e rossa ama. I lupini da sarchiar non sono, e sarchiati si spengono, imperocchè hanno solamente una radice, e questo non desiderano, imperocchè l'erbe, senza ajutorio del coltivatore, distruggono. Del mese di Giugno, o di Luglio si colgono, e incontanente, se piacerà, si traggono dell'aja: ma son da riporre di lungi da ogni umore, e così ne granai lungamente si serbano, massimamente se in quei granai entrerà spesso il fummo. I lupini, sì come dice Isac, caldi, e secchi sono in secondo grado: e di quegli altro è amaro, il quale di sua natura cotale è: e questo in medicina s'adopera. E altro è dolce, e insipido, cioè senza sapore, imperocchè, per molta dimoranza nell'acqua, s'addolcisce, e così è fatto insipido. La farina de' lupini, col mele, vale contro i bachi. A quello medesimo vale il pane fatto della farina sua con mele, e assenzio, posta sopra lo stomaco, e meglio se vi s'aggiunga un poco d'aloè. Quella medesima farina la postema matura, e rompe. Il lupino, sì come dice Avicenna, sottiglia i capegli, e lava, e monda i panni del viso, e la morfea, e allora massimamente, quando si cuoce in acqua piovana, tanto che si disfaccia. Alcuni dicono, che la farina del lupino, i peli nati riarde, e gli altri rimetter non lascia. Isac dice, che se dell'acqua, dove i lupini si macerano, i luoghi delle cimici si bagnano, muojono. I lupini, fatti dolci, nutrimento grosso generano, e duro a smaltire, e però generano umori viscosi.

Del Lino.

C A P. X V.

IL Lino desidera l'aere temperato, e terra soluta, cioè asciutta, e grassa, e quanto più grassa sarà, tanto la sua stoppa sarà più grossa: e quanto la terra sia più magra, tanto la sua stoppa sarà più sottile. Ma il lino poco, e corto in cotal terra nasce, nella cui feminazione, la terra assai dimagrarfi, e offenderfi si crede, ed imperò d'ajuto di letame ha bisogno, se di ricever cotal sementa sia usata. La sua terra una volta innanzi al Verno, si dee arare, acciocchè le zolle, per lo gielo del freddo seguente, in polvere si riducano: e poscia, dopo il Verno, sia arata la seconda volta, più tosto, che altri potrà, e sia sparta, e anche arata cinque, o sei volte, intanto che bene si riduca la terra in polvere. Ma in questo modo, che la prima volta la terra più profondo s'ari: nella seconda aratura, sia arata meno profonda: e facendo così, infino all'ultima volta, sempre la profundazion si menomi. Di quindi al mezzo d'Aprile, infino alla fine d'Aprile, è ottimo il feminare, purchè intorno, o vero in sommo della terra sia men d'un palmo, e la terra sopra 'l seme, con l'aratro rivolta. Nella cui feminazione, secondo il costume d'Alessandria, dove il lino ottimamente si procura, può un bue menare un'aratro, e due, insieme giunti, menare due aratri, che l'uno aratro per uno braccio, o poco più, con una fune seguiti al primo: de' quali ciascuno abbia il suo bifolco, che l'aratro tenga, e meni: e tre corbe di questo seme, o poco più, bastano a una bubulca: al quale molto fa prò, se cotal campo s'erpichi, poichè sarà seminato. Ma,
se

se tempo farà di molta secchezza, molto gli sia utile, se si potrà innaffiare. Puossi anche seminare innanzi al Verno ne' luoghi caldi, ne' quali, poichè sia nato il lino, dal freddo non sia offeso: e allora meglio perviene nella terra mezzanamente cretosa, che nella terra molto soluta. E non è bisogno, che sia grassa, e che, oltre che due volte, s'ari, pure che la terra si polverizzi. E quando sarà seminato, meglio è, che solo con l'erpice fatto d'alcune spine, o ver pruni si cuopra. E meglio ancora è, che un' uomo con una fune ne tiri l'erpice, che farlo tirare a' buoi, per lo nocimento dell' orme: e questo è agevole a ciascuno uomo. Questo è ancora dall' erba due volte da mondare con mano, imperocchè se crescerà, o avvolgerassi al lino, il lino sarà agevolmente affogato: e imperò l' erba, la quale s' avvolge al lino, dee essere avaccio stirpata, avvegnachè molto s' offenda il lino ad andare tra esso, quando è grande: ed imperò il mondatore dee innanzi a se con le mani aprirlo, e andar tra esso co' panni molto levati. Ma quando la prima volta si monda, imperocchè allora è piccolo, è bene, che s' abbatta, perciocchè si rilieva, e non s' offende, per l' andare tra esso. Cogliessi, quando con maturo colore ingialla: e in quel medesimo dì, acciocchè la rugiada nol tocchi, si porta sotto tetto legato in fasci: e poi con mazzi di legno sene scuote il seme, e il lino a macerar nell' acqua si pone: nella quale quattro, o cinque dì, se l' acqua è putrida, basta di stare. Ma, se l' acqua non sia corrotta, si dee tenere insino a sette, acciocchè infracidi la carne erbale, e la corteccia, de la quale si fa la stoppa, rimanga senza corrompersi. Puossi ottimamente macerare in questo modo, sì come servano i Melanesi. Quando maturo è il coglione, senza alcune erbe, mischiato, e in piccioli fasciuoli si le-

lega con erbe, o con vinchi, e nel campo si secca, e quanto si può si guarda dalla piovra, e massimamente, quando è secco: poi si reca a casa, e sotto coperto si pone, e serbasi insin del mese d'Agosto, tanto che compiuto sia la necessità della battitura. Allora il seme gli si toglie, e all'acqua si porta: e in quella si pone: e spesso con pertiche s'attuffa, e ponglisi peso d'alcuni legni, acciocchè ottimamente si bagni: ed in quella si lascia per mezzo dì solamente: e così ben bagnato si riporta a casa: e tutto si ripone in un monte, appresso al muro sotto coperto, e cuopresi di paglia, e lasciasi così tre dì: nella qual paglia si scalda, e macerasi. E poi che raffreddato sia, o vero tenero, e leno fatto, o vero i semi, in quello rimanenti, incominciano a germogliare, o vero la stoppa sua dalla carne rimossa per se, non si torce, compiuta sarà la macerazione: e allora ciasun fasciuolo si divida in tre, o vero quattro menate grandi, e con quel legno si legghi, e nell'aja ottimamente si secchi, e ripongasi. E poi si potrà in qualunque tempo conciare, com'è usanza. Ma farà segno di temperata maturazione, quando si macera nell'acqua, quando al toccare è morbido in modo, che ogni asprezza abbia perduta. Conoscesi ancora se sene tragga alquanto dell'acqua, e secco si pruovi, se la carne erbale dalla stoppa agevolmente si parta. Ma se meno, che sia bisogno si maceri, la stoppa sarà più forte, e più bianca: ma non perfettamente si partirà da lui la carne erbale, e sarà più aspro a filare. Ma se si macera più che bisogna, la stoppa men forte, e bianca sarà, e dalla carne erbale ottimamente partirà, e sarà più abile a filare: e poi ottimamente si lava in acqua, e si scuote, e a Sole si secca. E quando secco sarà, allora si percuote con mazzi di legno, acciocchè la sua carne si rompa. Poi al Sol caldo si pone, e quindi

do farà scaldato, rinvolto ne' panni caldi, si riponga in casa al coperto, e stato per alquante ore, sia gramolato: e in questo modo si monda ottimamente, nè la stoppa, gramolando, si rompe, come sarebbe, se incontanente si gramolasse, come si levasse dal Sole: Che se il tempo farà umido, con molti panni scaldato al fuoco, si prepara alla gramola, e con iscotole la mondificazione si compie: poi si pettina, e poi si fila. La virtù del seme del lino, secondo Avicenna, è prossimiana alla virtù del fien greco. Caldo è in primo grado, e temperato in umidità, e secchezza: e se si prenda con mele, e pepe, muove l'appetito della lussuria.

Dell' Orzo.

CAP. XVI.

L' Orzo sostiene ogni aria, e desidera la terra grassa, acciocchè ottimamente profitti, e nella mezzana terra ancor si produce, e nell' aperto, più tosto, che nell' ombroso luogo si rallegra. In questi tempi, e in quel medesimo modo, che 'l grano si semina, e sette dì sotterra dimora, e allora esce fuori, sì come dice Varrone: ma i legumi in cinque dì, fuori che la fava. Da Alberto si dice, che si semina nel principio della Primavera, e l' uno, e l' altro può esser fatto: ma la mietitura di questa seminazione, più tardi viene a maturità. Ma l' orzo marzuolo, che a Bologna si chiama margolla, si semina per tutto 'l mese di Marzo, e nel principio d' Aprile, e del mese di Luglio è maturo. Ancora si truova orzo, che nel battere si monda, come il grano, e questo in quel medesimo tempo si semina, che 'l grano: ed in feminandolo una corba compie la bubulca a seminare. Cultivasi,

vafi, e mondafi, come il grano, e maturafi un poco innanzi a quello, ed imperò la sua mietitura prima fi riceve: ed è da farfi prima, che le granella caggiano dalle spighe rotte, imperocchè non sono coperte da alcune follicole, come è coperto il grano. E i fuoi colmi, i quali pignoni diciamo, nel campo, per alcun tempo lasciam giacere, imperocchè in questo modo fi fa grande, e tritafi, come il grano. L' orzo, secondo Isac, e Avicenna, è freddo, e secco nel primo grado, ed ha virtù mondificativa, e scolativa, e più che la fava disecca, ed imperò dalle enfiagioni libera. L' orzo, e 'l grano nutricano più, e sono più laudabili, che ogni altra biada: ma l' orzo più tosto fi smaltisce, ed imperò da' membri più tosto fi dissolve, che non fa il grano. Galieno dell' orzo, e della fava, secondo medicina, dice. L' orzo, e la fava, imperocchè al temperamento vicini sono, in molte cose luogo hanno, secondo il Medico, sì come la cera, e l' olio negli unguenti, e negl' impiastri. Faffi dell' orzo una confezione utile. Lessafi l' orzo prima con l' acqua, poi s' arrostitisce, e poscia fattone farina, con zucchero si confetta: e questa a tempo di State, a rifrigerio dello stomaco, e del fegato vale: e alla sete ancora vale, con acqua temperato, o vero a mangiarlo grosso con cucchiajo, o vero sì liquido, che si bea: e fassene orzata in questo modo, acciocchè la corteccia tor gli si possa: tolgasi una misura d' orzo, e nove d' acqua, e tanto lungamente si cuoca, che ritorni ad una, e la colatura a ber gli si dia. Questa vale alla sanità guardare, e 'l corpo inumidisce. Se 'l corpo desidera più rifrigerio, un poco d' aceto prima vi si mischi, o vero vi s' aggiunga seme di papavero bianco. La detta orzata a' sani, in continuo uso, chiarissimo, e perfettissimo sangue genera, e non nutrisce meno, che 'l pane, la quale a' sani da dare è.

Vol. I. Z Agl'

Agl' infermi dee esser data in diversi modi, sì come a ciascuna infermità si conviene. Se tu vuoi la sete, e 'l calor del fegato spegnere, bei al sopradetto modo. Se la colativa, e mondificativa orzata vorrai fare, cuocila con la corteccia: ma se lassativa, e refrigerativa far la vorrai, quando l' avrai cotto, sopra poni mele violato. Se per l' oppilazion del fegato, quella vorrai prendere, con quello cuoci insieme le radici d' appio, e di finocchio, e prendi quello con offizzacchera. Ma altri dicono, che l' orzata si fa in questo modo. L' orzo ben mondato si cuoce molto bene in acqua, e colasi per panno. La farina così si fa. L' orzo ben mondato alla macine si ponga, e macinisi con la macine alquanto sollevata, acciocchè grossa farina adoperi: e cotal farina, cotta in acqua lungamente, è ottimo cibo a' febbricitanti, e massimamente a chi ha postema nelle parti spiritali. Avicenna dice, che ha le proprietà dette della segale. Ancora se si fa unguento di quello con aceto forte, e ponisi, a modo d' impiastro, sopra la scabbia ulcerata, sanala. Anche sene fa impiastro con mele coto-gne, e aceto sopra le gote de' piedi, e cessa il discorrimiento delle superfluità alle giunture, e l' acqua sua fa prò alle 'nfermitadi del petto. E quando si bee con seme di finocchio, fa abbondante il latte. e l' acqua sua è infreddativa, e umettativa nelle febbri calde, pura, cioè pretta, e nelle fredde, con appio, e con finocchio si dee dare.

Della Saggina.

C A P. X V I I.

LA Saggina è conosciutissima, ed' enne di due fat-te. Enne una rossa, e una bianca, e truovafene una

una terza maniera, che è più bianca, che 'l miglio: e anche alcuna in erba molto cresce: alcuna poco, e alcuna lungo tempo dimora ne' campi, e alcuna in pochi dì si matura. È questa, che in erba poco cresce, è come miglio, e ama terreno molto grasso, e più tosto la terra cretosa, che la soluta: e quella terra molto dimagra per lo molto nutrimento, ch' ella richiede: e desidera luoghi paludosi, e in quegli ottimamente si produce, quando prima si riduce alla coltivatura. Ma per la troppa grassezza di cotal luogo il grano, e la fava perirebbe in quello, s' ella non è consumata prima per seminazion di faggina. Seminafi nella terra lavorata, e ancora nella soda si può seminare per gli solchi delle fave, e dovunque le fave saranno nate rade, nella seconda farchiagion di quelle, e quando saranno divelte, la faggina farà poscia da farchiare. Nel temperato aere appresso è da esser seminata, nella fine di Marzo, e nel cominciamento nel mese d' Aprile: e poco di seme, cioè un'ottavo d'una corba, basta a compire una bubulca di terra. Nel caldo aere si può seminar più tosto: nel freddo più tardi. Ma quella, ch' è piccola si può seminare in tutto 'l tempo, che 'l miglio si semina, perocchè altrettanto dimora ne' campi: e imperò alcuni seminano la faggina mescolata col miglio, o col panico, o con l' uno, e l' altro insieme: e poco di questo seme, cioè l'ottavo della corba, basta a seminare una bobolca. Appresso di 15. o 20. dì il seme suo sotterra dimora: e nata, avvegnachè sia piccola la faggina, nientedimeno s' arronca, appresso della fine d' Aprile, e nel cominciamento di Maggio: e allora la detta erba si scalza, acciocchè meglio germogli, e pulluli dalla sua radice: e poi del mese di Giugno si farchia, o vero s' arronca la seconda volta: e allora appresso del pedale la terra si raguna, o vero rincalza, acciocchè

dal cadere meglio si difenda, e solo del mese d' Agosto, o di Settembre si coglie, e tagliasi rasente terra, e poi appresso alle pannocchie, se i fagginali vorrai avere. Ma se tu non abbisogni, si pieghino con le pertiche, e le pannocchie si taglino, e leghinsi in fasciatelli, e lascinsi i fagginali sopra le radici, ne' campi: e nella bobolca della mezzana faggina, appresso di sedici corbe ne vengono, cioè sene ricoglie. Ed è da seccarla quanto si può, e poi dalle cavalle farà tritata, o vero con verghe. E da riporla in luogo ventoso, quanto si può aperto all'aria, acciocchè troppo ragunata non riscaldi, e corrompasi. I fagginali son buoni a chiudere le capanne, ed a gittar nelle vie a tempo del fango: e sono ancora da ardere, e da scaldare i forni, quando son secchi: e ancora da avvolgergli alle piante de' falci, acciocchè le bestie non gli dibuccino, e ancora, acciocchè 'l Sole di State non gli riarda. Il seme della faggina è buono a' porci, e a' buoi: e a' cavalli si può dare, e ancora agli huomini nel tempo della necessità, e per se sola, e con altri granelli mischiata, e fattone pani: e massimamente è buona a' foresti, che di continue fatiche s'esercitano. E di fredda, e secca complessione, e genera sangue malinconico, e fa enfiagioni: e per lo suo peso fa discendere il cibo, ch'ella truova nel ventre.

Del Miglio.

CAP. XVIII.

IL Miglio è di due ragioni, ed è ben conosciuto: uno, cioè, che presso a tre mesi dimora nel campo: e un'altro, che matura in cinquanta dì, poichè farà seminato. La terra desidera, che sia molto arata, fo

soluta, e grassa, e ancora nel fabbione, e nella rena perviene, quando in terra umida, e a tempo umido si semina. Ma il secco, e argiglioso campo teme: e la terra nella qual si semina, molto la consuma della grassezza. E seminar si può intra i solchi delle fave, e intra lor, dove rade fieno, nella lor seconda sarchiagione. Se la terra sarà asciutta, e mezzolana, non cretosa, e che divelte le fave, da sarchiar sia, del mese d' Aprile, di Maggio, e di Giugno seminar si può. Ma Palladio dice, e con lui si concorda la esperienza de' foresti, che il miglio si semina del mese di Marzo, e sarà maturo del mese di Giugno, del quale provevolmente seguita, che se la terra sia ben grassa, puossi nella medesima State un'altra volta seminare, e un'ottava parte di corba compie la bobolca, e semina bene intra i fagiuoli, e puossi seminar nelle vigne. Ma dall'erbe spesso si mondi. Maturo è quando tutto imbianca, e dagli uccelli, con molta fatica si difende. Quando è secco, e legato in fasci si rizzi al Sole, e quivi stia per due, o tre dì, e poi si porti all'aja, ed incontanente si batta, acciocchè se in gran monte si ponga, non si riscaldi, e corrompa. E, quando è battuto, secchisi ottimamente innanzi si porti al granajo, imperocchè se 'l miglio non si secca bene, incontanente riscalda, e corrompesi: ma quando è ottimamente secco, per lunghissimo tempo si serba. E alcuni colgono solamente le spighe, come del panico, e poscia ne tagliano i lor gambi presso alla terra, e lasciagli per due dì, o per tre al Sole nel campo, e poscia gli ripongono per nutrimento delle bestie. Il miglio, secondo Isac, è freddo nel primo grado, e secco in secondo: e questo testimonia la leggerezza, e la sua concavità, e l'essere viscoso, e ventoso. Meno nutrisce, che tutti altri granelli, dei quali si fa pane: ma è per la secchezza confortativo,

e

e dello stomaco, e degli altri membri del corpo, ed è provocativo d'orina, ed imperò s'arrostitisce al fuoco, e ad ogni doglia, e corrosion di corpo, caldo si soprappone. E per cagion della sua secchezza, e del troppo poco nutrimento, non è da usâr da coloro, che le loro carni vogliono ingrassare, nè da coloro, che ne' loro corpi lodevole sangue generar desiderano: ma da coloro solamente, da' quali rifriggerazione, o vero confortagione, e d'umori superchievoli disseccazione si desidera, o da coloro, i quali son troppo grassi, e vogliono dimagrar.

Del Panico.

C A P. X I X.

IL Panico desidera la medesima terra, e aere, che 'l miglio, e si semina in que' medesimi mesi, e in quel medesimo modo, e con altrettanto seme per bobolca. Dall'erbe spesso si monda: il quale ancor tra le fave, e tra i ceci, e fagioli, e nelle vigne convenientemente si semina, o vero seminar si può, secondo la dottrina data del miglio. E anche una generazione di panico, che in poco tempo riceve compimento, e questo convenientemente si semina, dopo la mietitura compiuta, nelle stoppie, due, o ver tre volte arate, e le zolle rotte: nelle quali terre ottimamente si produce, se non se ne' tempi di molta secchezza, nella quale non possa essere annaffiato. Il panico, secondo Isac, è in forma, e in natura simile al miglio, ma meno nutrisce, e più costringe il ventre. Prendesi in diversi modi, e per le loro diversità, l'operazione sua muta. Ma in qualunque modo si prenda, meglio è, che 'l miglio. Cuocesi spessamente, o con lardo, o con olio, e spesse volte con latte di capra,

pra, o di mandorle: e cotto con olio, o con lardo, è più lodevole, imperocchè la sua secchezza perde, e saporosità, e buon nutrimento acquista, e la costipazion perde. Ma cotto con latte è più lodevole, che quello, che si cuoce con sola acqua. Ma del cuocerlo nell' acqua, sono due modi: o cuocesi intero, o rotto con la macine. Lo 'ntero, levatone la cortecia, si cuoce, ed in una misura di panico, quindici misure d' acqua si pongono: e così cotto grosso è, e duro a smaltire, ma non è del ventre costipativo, imperocchè, per lo suo peso, alla parte di sotto discende. Con la macine trito si cuoce così: che nella farina monda, dieci cotante misure d' acqua si pongano, e poichè due volte, o tre avrà bollito, con le dita si fregghi, e colisi, e 'l colamento sia cotto infinattanto, che cominci a diventar duro, e così è utile a manicare, ed è più sottile, che in altri modi, e più agevole a smaltire, ma è più stitico.

Del Pisello.

C A P. X X.

IL Pisello, e rubiglià è bïanca, e grossa, e seminafi del mese di Settembre, e d' Ottobre, e di Gennajo, e di febbrajo, sì com' io penso, meglio in terra agevole, e asciutta, in luogo tiepido, cioè caldo temperatamente, e aere umido, e parti due d' una corba in una bobolca si sparge: e cogliesi quando i gagliuoli suoi son secchi, e le granella fortemente indurate, a Luna menomante, poichè molto farà in difetto del suo lume. Ed in quel medesimo modo si semina la rubiglia nera, la quale è di piccol valore, e l' una, e l' altra agevolmente è distrutta da' gorgoglioni. Fredda è nel primo grado, e temperata intra umidità, e secchezza.

chezza. La corteccia sua è stitica: mondandolo adunque dalla corteccia, genera umori laudabili, e non fa enfiagion, nè ventosità, sì come la fava, ed è a uso di mangiare buono, e di State, e nella calda regione.

Della Spelda.

C A P. X X I.

LA Spelda è conosciuta, e le sue maniere sono, che alcuna è più grave, e questa è migliore: e alcuna è più lieve, e questa è piggior: l'aria desidera, come il grano, e la terra, ma meglio si difende nella magra, che non fa il grano, e nella terra cretosa, ed in iscoperto campo, ottimamente produce: ed in que' tempi si semina, che il grano, ed in quel medesimo modo. Ma due corbe nella bobolca si seminano, colà dove del grano una corba basta. Cultivasi, e mondasi, come il grano, e mietesi incontanente, dopo il grano, conciossiachè un poco più si pena a maturare, che 'l grano: ed in quel medesimo modo si trita. E poi ch' ella sarà partita dalla paglia, per più volte, con coreggiati, si ribatte, acciocchè bene dalle reste si mondi. Di temperata qualità è, e a' cavalli, e a' buoi, e a simili presta ottimo nutrimento: e ancora gli huomini la possono utilmente usare, imperocchè il suo pane temperato è, e molto lieve: ed imperò se tre parti di spelda, con la quarta parte di fave si mischi, della superchievole gravezza delle fave, e della molta leggerezza della spelda si fa pane assai bello, e buono, e alla famiglia conveniente: ma nel suo artificio la diligenza s' adoperi, che di sopra è detto nel pan del grano.

Del-

Della Segale.

C A P. XXII.

LA Segale è conosciuta, e le sue maniere non son che una, ed aere comune desidera col frumento, e 'l più freddo sostiene, sì come l'alpi, perciocchè più tosto si matura: perchè ne' boschi dell'alpi si sega del mese di Maggio, e di Giugno tutti i ramucelli degli arbori, e seccansi, e poi del mese d'Agosto s'incendono, quasi tanto che sono cenere: ed in que' luoghi si semina la segale, che ottimamente produce in quell'anno: e poi si riposa infino sette anni, e allora quella medesima seminazione da capo si risa. Ma dove non sono i boschi, l'erba con le sue radici, e con poco di terra si taglia, e secca s'arde: nella cui cenere, e polvere, la segale poi nel detto tempo si semina, e poi otto anni si riposa: e quello medesimo poi si risa da capo. La terra desidera asciutta, e sabbionosa, e nella grassa, e scoperto campo meglio si produce: e in que' tempi, ne' quali il grano si semina, convenientemente si semina quella, e più tosto prima, che poi: e una corba di seme basta a una bobolca. Cultivasi, e mondasi, come il grano. Otto dì fiorisce appresso il fine d'Aprile, e nel principio di Maggio, ne' luoghi temperati, nel qual tempo toccarsi dal cultivator non si debbe: ed in quaranta dì, diposto il fiore, cresce infino alla maturità. Maturasi, e mietesi innanzi, che 'l grano, e battesi, come il grano. La sua sostanza è tenace, e viscosa molto, ed imperò convenientemente si mischia con la saggina, e col miglio, e con la fava, e con simili, a pane fare per li lavoratori, e per la famiglia: imperocchè congiugne, e fa tener le

Vol. I. A a pa-

palte di quei pani, che cotti non lianno reggenza, ma spezzansi, e tritansi. La segale sola non s'usa, se non rade volte. Avicenna dice, ch'ell'è della natura dell'orzo, cioè fredda, e secca in primo grado. Il nutrimento suo è minore, che 'l nutrimento del grano, e la sua acqua spegne l'acutezza degli umori: e similmente la sua farina si pone sopra i panni, e lo 'mpiaistro di quella s'adopra caldo, e di essa si fa decozione, come bevanda: e temperata con pece, e con colofonia, se ne fa impiaistro sopra le poltème dure, e con sola crusca sopra le calde.

Della Veccia.

CAP. XXIII.

LA Veccia doppiamente usiamo, o vero per seme da cogliere, o vero a cagione di segarla per nutrimento degli animali. E' in verità ottimo cibo a' cavalli, e a' buoi l'erba sua: e 'l seme è da seminar del mese di Gennajo, e di febbrajo, in terra arata, non nella aurora, quando la rugiada è, ma due ore, o tre, quando il Sole se l'avrà bevuta: imperocchè trovato è la veccia non poter sostener la rugiada, ma diventar vana la sua virtù. I semi sieno coperti nel caldo del Sole, anzi la notte, acciocchè non ricevano simiglianti danni per la rugiada seguente. Ed è da guardare, che non sia feminata, anzi che la Luna sia nell'ultima sua quarta, cioè dopo la vigesima prima Luna, ed è trovato, che quella la quale è feminata dinanzi, le lumache la perseguitano, e divorano. Ed ha la veccia questa proprietà, che mietuta verde, se con quello, che nella terra rimane, il campo incontanente s'ari, come il letame 'ngrassa la terra, così la 'ngrassa ella: e se è ara-

arata, quando le radici son secche, rimuove il sugo dal campo.

Del Riso.

CAP. XXIV.

IL Riso è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, ed è in sua natura pesante, e dimora nella forcilla del petto, e ristrigne il ventre: ed imperò non è buono a quelli che hanno ventosità, nè a coloro, che non ismaltiscon tosto: genera abbondanza di sangue, e molto nutrica, ed è tesoro de' paludi.

dano, e sanano. In acqua cotte il calor febbrile refrigerano, e lo sbogliamento, e l'enfiamento dello stomaco maravigliosamente cessano: le pregnantì aiutano: il sonno provocano, e il celabro confortano, e la sua lagrima bevuta, la pietra spezza, come dice Dioscoride. La vista rende acuta, la cispità degli occhi toglie: a' morsi velenosi soccorre, e 'l ventre stringe. La cenere sua vale alle predette cose, con sugo di ruta, o noce, ed olio mischiato. Plinio in verità dice, che le foglie della vite i vizii del capo lievano, l'enfiagioni cessano, e con farina d'orzo l'artetica calda curano. Il flusso con sangue molto aiutano, se il loro sugo si bea dagl' infermi. La corteccia delle viti, e le foglie secche, ristringono il sangue delle ferite, e la detta fedita saldano, e sanano. La cenere della vite incontanente la fistola purga, e cura il dolor de' nervi, e le schiacciatte loro mitiga. Le punture degli Scarpioni, e le morsure de' Cani con olio sana, e la cenere della corteccia, per se i peli perduti ristora, e multiplica.

Della diversità delle Vigne.

C A P. I I.

DElle Vigne son diverse generazioni, secondo diverse, e varie consuetudini di regioni: imperocchè alcune con ajuto di pali, e di pertiche con ordine si fanno, e queste in due modi. L'uno si è, che a ciascun palo sia una vite: e così si fanno nelle più delle parti di Lombardia, o di Romagna: ed in questo modo nella sottil terra, tre piedi distanti l'una dall'altra, si piantano, per ciascun verso, e nella grassa quattro, e nella mezzana tre piedi e mezzo. In altro modo: che una vite sopra molti pa-

pali, e pertiche si stenda: e così sono nelle più parti della Marca d' Ancona: e così nelle più parti d' Italia: e queste in questo modo si piantano, secondo la considerata grossezza, o vero fertilità delle terre, in tal modo, che tutto lo spazio si possa convenevolmente coprire. E queste sono coltivate solamente con marre, se non sono sì alte, e distanti, che i buoi con l' aratro possano andar per quelle. Alcune altre si fanno, come arbuscelli, al modo Provenzale, le quali stanno senza ajuto di pali. E queste in verità, o si fanno, per certi ordini, tanto intra loro rimossi, che arar si possano, e di diversi semi seminare, o vero da ogni parte sì strette, che arar non si possano. Ed in questo modo sieno distanti di tre piedi, e meno, e più, secondo che sarà la terra grassa, o magra, nella quale son piantate. E alcune si fanno in ordini con pali, e pertiche, o vero in forma di pergoleti piccoli, che dalla parte dello stipite sien basse, e dall' opposta sieno elevate: e quest' è 'l modo di Modona, e di molti altri luoghi, e massimamente in ispazii d' orti s' osservano. Alcune vigne si fanno con arbucelli a ciò deputati per li campi, più, o vero meno rimossi, secondo che maggiormente, o meno del vino, o vero del grano, il padre della famiglia desidera. Ma un mezzolano modo di distanza, di sedici, o vero venti piedi si prende: e questo modo massimamente appo Melano, in quelle parti si osserva. E alcune si piantano nelle ripe de' fossati, quando si fanno: o per campi appresso di grandi arbori, acciocchè quegli, che son ne' campi, o nelle ripe, si cuoprano, e fruttifichino: ed in questi modi in molte parti d' Italia s' osservano. E ancora alle sopradette vigne, che son poste in ordine, ad alcune si pongono pali, e pertiche, ad alcune altre pali, o frasconi solamente
in

in luogo di pali: e i fermenti, in quattro parti, o vero in due solamente, per lungo, sì come pertiche, che insieme tra loro si stendono, e si legano. E questo modo appo Cortona, Cremona, e Pistoja specialmente s'osserva. E alcune senza ajuto giacer si lasciano in terra, che per solo bisogno, e necessità della provincia è da fare: e questo ne' monti molto asciutti si può sostenere, dove l'uve non si corrompono giacendo in terra, ma da molto fervor di sole si conservano.

Della diversità della generazione delle Viti.

C A P. I I I.

LE diversità delle generazione delle Viti molte sono: imperocchè alcune son molto fruttifere, alcune mezzolanamente, alcune poco, o niente: e alcune molto temono la nebbia, e la brina, e alcune poco: e alcune temono il secco, e i venti, e alcune queste cose agevolmente soffersono: e alcune sono, il cui frutto tosto si matura, e alcune, che tardi: e alcune, che molto il frutto suo nel fiore perdono, e alcune, che nò: alcune, che il frutto suo dal melume perdono, alcune, che non lo perdono, ma si difendono: e alcune, che agevolmente da' venti si rompono, e alcune che fortissime sono, acciocchè da quegli agevolmente si difendano: e alcune temon le piove, alcune il molto secco: e alcune sono, che hanno spessi nodi, e alcune hanno le gemme, per lunghi internodi, distanti: e alcune sono, che fanno i tralci lunghi, e grossi, e alcune gli fanno piccoli: e alcune grandi midolle fanno, e alcune piccole: e alcune fanno le loro foglie molto intercisè, e alcune poco: e alcune le fanno continue,

c

e ritonde, e alcune fanno l'uve bianche, e alcune rosse, e alcune nere, e alcune fanno molti grappoli, e piccoli, e alcune pochi, e grandi: e alcune fanno le granella callose, e alcune le fanno morbide, e alcune le fanno con dura corteccia, e alcune sottile, e tenera: e alcune fanno le granella molto belle, e lucide, e alcune scure: e alcune le fanno dolci, e alcune le fanno agre: e alcune fanno uve da serbare, e alcune, che tolto si corrompono: le quali tutte diversitadi agevolmente veder può l'huomo, che è avveduto, ed esperto.

Delle diverse maniere delle Viti.

C A P. I V.

LE maniere delle Viti son trovate molte, e di quelle, in molti diversi nomi, in diverse provincie, e città, sono appellate. Ma, imperocchè di quelle alcune sono migliori, e alcune men buone, prima le migliori, e di loro le buone condizioni acconciamente scriverò, e porrò i lor nomi, e poi brevemente dirò dell'altre men buone: acciocchè avuta la conoscenza di ciascuna, sappiano quegli, che vogliono piantare, o vero innestare le vigne, eleggere le migliori. Dico dunque imprima, ch'egli è una maniera d'uva, che si chiama schiava, che assai tardi pullula: ed è una uva bianca avente il granello quasi ritondo, e fa mezzanamente grandi, e spessi grappoli, e la foglia mezzanamente intercisa, ed in ciascun fermento, anche nel vecchio nati, due, o ver tre; o ver quattro, e talora cinque racimoli produce: e tanta è la durezza del legno suo, che i fermenti non agevolmente si piegano in quelle in giù, per lo peso dell'uve: onde oltre modo i rami empie, e l'uva sua

sua è molto vinosà, e lucida, e tosto maturezza riceve. Il vino suo è molto sottile, e chiaro, e convenevolmente potente, e da serbare, e maturo; e magra, o mezzolana terra desidera, e montuosa, ed in quella meglio, che in alcuna altra terra fruttifica, se strettamente si poti, imperocchè lunghi tralci con l'uve nutrir non può: e questo appo Brescia, e nelle parti montane di Mantova, massimamente s'usa: ed in ispezialità, oltre a tutte l'altre, in più dignità la tengono. E un'altra maniera, che si chiama albana, la quale tardissimamente pullula; ed è uva bianca, un poco lungo abbiente il granello, e fa assai grandi grappoli, e spessi, e lunghi, e mezzolanamente fruttifica, e fa le foglie mezzolanamente intercise, e i suoi fermenti, per forza del peso, giù non si piegano, tanta è la durezza del suo legno, e le sue granelle molto son colorate dal Sole, e molto tosto la sua maturità si compie, ed è assai dolce in sapore, ma la corteccia ha aspra, ed alquanto amara: ed imperò meglio è, che 'l vino di quella sene priema, che lasciarlo lungamente bollir ne' tini, co' suoi fiocini, e raspi. Il vino suo è molto potente, e di nobil sapore, ben serbevole, e mezzanamente sottile: e se un poco avaccio si faccia la sua vendemmia, meglio si serba il vin suo: E questa maniera d'uve è avuta miglior di tutte l'altre a Furlì, e 'n tutta Romagna, dove strettissimamente si pota: imperocchè con lunghi capi fa il vin di poco valore. Ed è un'altra maniera d'uve, la quale trebbiana è detta, ed è bianca, col granello ritondo, piccolo, e molti grappoli avente: nella gioventù è sterile, e, procedendo, in tempo diventa feconda, faccente nobile vino, e ben serbatojo: e questa maniera per tutta la Marca spezialmente si commenda. Ed è un'altra maniera, che gragnolata è detta, che un' osso solamente ha

Vol. I. B b nel

nel suo granello, ed è chiarissimo. Il suo granello è alquanto lungo, e fa il vino molto chiaro, e potente, e durevole, e di nobil sapore, e odore: e questo appresso Cortona, o vero in quelle parti, massimamente è commendato. Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri sarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con sottil corteccia, che in maraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenza, e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna. Ed è un'altra maniera, che garganega è detta, la quale è bianca, e ritonda, e mirabilmente dolce, chiara, o vero lucida, e di color d'oro, e con grossa corteccia, serbabile, oltr' a tutte l'altre. La femmina è molto fruttifera, e la masculina niente vale: i cui granelli son lunghi, e di color molto d'oro, ma sterile è al postutto: e 'l suo vino è molto sottile, e splendente, di piccola potenza, e assai serbatojo: e questo è molto lodato a Padova, e a Bologna: ma da alcuni è schifata, perocchè con grande importunità è desiderata da' ladroni. Ed è un'altra maniera, che è detta albinazza, che è bianca non lucente, ma di macchie piena, e maravigliosamente dolce: ed è ritonda, e 'l vin fa dolcissimo, ed in alcuni anni è fertile, e spesso sterile, e specialmente se strettamente si pota: ma assai è fertile, se con lunghi capi si lasci: questa in alcune contrade di Bologna, e massimamente al Borgo Panicale, è tenuta buona. Ed è un'altra maniera, che si chiama buranese, che è uva bianca molto dolce, e bella, ed in arbori ben fruttifica. Ed enne una, che è detta affricogna, che non è dilettevole a manicare, e mirabilmente abbonda in su gli arbori, e imperò massimamente si conviene dove gli huomini tolgon l'uve:

ve: e queste due maniere, tra l' altre, da' Pistolesi sono amate. Sono ancora altre maniere d' uve assai buone, sì come la linodella, la quale fa buon vino, e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta: e verdiga, la quale fa piccioli tralci, e fa molto vino: e la verdecla, la quale fa granelli verdi, e piccoli, e fa molte uve. E queste due spezie d' uve, e quelle che seguono, che son tenute men buone nell' antiche vigne, e in alcune delle novelle, son trovate nel contado di Bologna. Sono altre spezie d' uve bianche, delle quali alcune, avvegnachè appo alcuni in grande onore s' abbiano, appo noi, per diverse ragioni, o vero per pochezza di frutto loro, o vero, che troppo il mollume, e i molti pericoli temono men buone per esperienza si truovano: e queste sono moscadelle, e lugliatiche, le quali ottime son da mangiare, ed in arbori: ma in vigne spesse e appresso la terra, non rispondono alla volontà: e la greca, e la vernaccia, che avvegnachè appo noi vin buono facciano, fannone molto poco. E birbigoni, e cocerina, e grapposa, e fusolana, e banfa, che buon vin fanno: e alcuni anni sono molto feconde, e grandi grappoli abbienti, ma quasi ciascuno anno di frutto sene vanno in fiore, non sofferenti in alcun modo il mollume. E simigliantemente molte sono spezie d' uve nere, e di rosse: e alcune sono molto buone, e alcune poco: e buone sono grilla, e zisiga, le quali in altro nome sono dette margigrana, o rubiola, le quali son quasi d' una condizione, e son poco nere, fruttevoli molto ogn' anno: e hanno granelli lunghi, e la corteccia loro sottile, e fanno vin bello, dilettevole, e assai conservevole: ma i loro granelli crepano per troppa piovra: e ne' monti ben provengono, e ne' campi piani: e hanno differenza: imperocchè la zisiga fa più nobil vino, e

meno, imperocchè fa pochi grappoli, e rari, ma fa molti, e piccoli granelli: ma la grilla fa l'opposito di tutte queste. E questa spezie è trovata a Bologna abbondevolmente, e in molti altri luoghi. Ed è un' altra spezie d' uva nera, la quale è detta nubiola, la quale è dilettevole a manicare, ed è maravigliosamente vinoso, ed ha il granello un poco lungo, e vuol terra grassa, e molto letaminata, e teme l' ombre, e tosto pullula, e fa vino ottimo, e da serbare, e potente molto, e non dee stare ne' grapi oltre a un dì, o due. E questa è molto lodata nella Città d' Asti, e in quelle parti. E un' altra spezie, la quale è detta majolo, ed è uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi, e spessi, ed è in sapor dolcissima, e fa vin duro, e assai conservabile, quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano, e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti. Ed è d' un' altra spezie, la quale è detta duraccla, la quale è molto nera, ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero, e buono, nelle terre umide, e acquose, ma ne' monti, e ne' luoghi secchi non si rallegra: e questa, sopra tutte l' altre spezie, è eletta a Ferrara: Ed è un' altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera, ed ha il granello lungo, e perde, anzi la maturità, tutte le foglie, e in sapore è agra, e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa i grappoli rari, e vino ottimo, e ben servabile. E questa uva non è manicata, nè dagli uccelli, nè da' cani, nè dagli huomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna. Ed è un' altra spezie, la quale è detta ginnaremo, quasi simigliante alla predetta in sapore, e durabilità di vino, e in forma: ma fa molto maggiori grappoli, e granelli più grossi, e più ab-

abbondevolmente vino, e un poco meno nobile, e vuole luogo più grasso: e questa è trovata in più parti a Bologna. Ed è un'altra maniera d'uva nera, ch'è detta paterniga, che grossi, e spessi grappoli fa, che molte uve produce, e vin grosso, per lo Verno dilettevole: ma la State non dura, e questo per infinite vigne è trovato nel contado di Bologna. Sono altre molte maniere d'uve nere, che per varie maniere, o vero condizioni meno ree s'appruovano: sì come pignuolo, che molto è amato appo Melano, sopra arbucelli, ma appo noi non bene fruttifica: e sono albatichi, che molto il mollume temono, co' quali si tingono altri vini, e che sieno di mirabil dolcezza, e buoni, ma impertanto son quasi sterili, e fanno il vino troppo austero. E vajanò, e dentina, e portina, le quali, avvengachè sieno di gran dolcezza, e facciano buon vino, son quasi senza frutto, e troppo temono il mollume. E la valmunica, e tusca, che molto nere sono, e melegono, ch'è innanzi a tutte altre maniere di nera, e canajuola, la quale è bellissima uva, e da serbare, le quali tutte ad anni interposti fruttificano. Ed è una spezie d'uva, sì come cinabro rossa, molto dolce, e servabile, ma poco feconda: e alcune maniere d'uve salvatiche, che lambrusche si chiamano, delle quali alcune sono bianche, alcune son nere, e molto fanno piccole granella, e piccoli grappoli, e sopra arbori, e sopra pruni verdi per suo natural movimento, vengono, e non si potano: ma se si potassero, e per coltivatura si dimesticassero, i grappoli sarebbon maggiori, e i granelli più grossi: e queste, che nere sono, tingono i vini, e chiariscono: ma intere, o con raspi stropicciate si pongono ne' vasi, e non viziano il sapor del vino: e quelle, che bianche sono purificano e chiarificano i vin bianchi. Sono alcune maniere d'uve grosse, e dure, che si chiaman
per-

pergole, o vero brumette, delle quali alcune sono bianche, alcune son nere, alcune son rosse: alcune hanno i granelli ritondi, alcune lunghi molto, e alcune mezzolanamente, le quali speciali nomi non hanno. E di quelle alcune si maturano tosto, e alcune tardi. Di quelle da eleggere sono quelle, che più piacciono a mangiare; imperocchè per altro non si piantano, conciossiachè di quelle vino non si faccia, ma molto si convengono a farne agresto, quando sono acerbe.

Dell' aria, che si conviene alle viti, e del sito delle vigne.

C A P. V.

IL cielo di mezzana qualità, caldo, anzi che freddo, esser dee: secco più tosto, che umido, o vero acquazzoso. Ma innanzi a tutte le cose, la vite le tempeste, e i venti teme: ma Aquilone, le viti, contrapposte a se, fa molto fruttifere: ma Austro in verità le fa nobili: ed imperò nell' arbitrio nostro è, che del vino abbiamo più, o vero migliore. Del sito delle vigne ancora è da sapere: imperocchè i campi da i monti rimossi, e le valli non acquose, più largamente vino danno: i colli, e i campi, che sono loro prossimani, e che loro natura hanno, fanno vin più nobile. Ed imperò è da saper, che ne' luoghi freddi, e ne' monti dal Meriggio, le vigne da porre sono, e ne' luoghi caldi dal lato di Settentrione: ne' temperati luoghi dalle parti di Levante, e ancora se necessario fia, da Ponente, acciocchè per questa industria, l' avanzante qualità si temperi: i luoghi spesse volte la natura delle viti mutano, ed imperò le loro generazioni convenientemente s' acconcino. Adunque in
pia.

piano luogo la vite poni, la quale la nebbia sostiene, e la brina, e ne' colli quella, che alla secchezza dura, e a' venti. Nel grasso campo, quelle che son deboli, o vero infermicce: e le seconde, e le sode nel magro: nel freddo, e nebbioso quelle, che il Verno, con tostana maturità, prevengono: o vero quelle, che di duri acini, a bacio più sicuramente fioriscano: nel ventoso le tenaci, e forti: nel caldo quelle del granello più tenero, e umido: nel secco quelle, che le piove, o acquazzoni sostener non possono: e acciocchè io in molte cose non mi distenda, da elegger sono quelle generazioni, che per vizii, che in se hanno, amano i luoghi contrarj a quegli, ne' quali durar non potevano. La piacevole regione, e serena, sicuramente ogni generazione di viti riceverà. Il savio huomo le cose provate ami, e a cotali luoghi le mandi, che seguitar possano quelle d'onde si tolgano: e così ciascuna serverà il suo merito.

Della Terra conveniente alle Vigne.

C A P. V I.

LA terra da por vigne, nè troppa spessa, nè risoluta, ma più presso alla risoluta esser dee: nè sottile, nè lietissima, ma a lieto prossimana: nè campìa, nè dirupinata: nè secca, nè uliginosa, ma un poco rugiadosa: nè salsa, nè amara: il qual vizio di sapore corrotto i vini contrista. Il tufo, e gli altri più duri, ove per gielo si rilassano, e per Sole, bellissime vigne fanno, refrigerate le radici la State, e l'umor ritenuto. Ma se l'asciutta ghiaja, e pietroso campo, e movevoli pietre saranno mescolate alle grasse zolle, e se la pietra filice sarà alla terra sottoposta, imperocchè è fredda, e tien l'umore, non lascia le

radici di State aver sete. Anche la terra argillosa è utile. Anche i luoghi, a' quali la terra dall' altezza de' monti rovina, o vero le valli, alle quali i fiumi lasciano terra: ma l' argilla sola è gravemente nimica. Il nero sabbione, e rollo è utile, al quale forte terra è mescolata. Il carbonchioso terreno, se non si letamina bene, rende la vigna magra. Nella rossa malagevolmente s' appigliano le vigne, avvegnachè poi in lei si nutrichino: ma la generazione di questa terra è molto all' opere inimica, imperocchè per poco umore, o vero Sole, o vero troppa ammolta, o vero troppo secca: ed imperò massimamente è utile quella terra, la quale tiene temperamento fra tutte le superfluità: e così prossimamente farà più al rado, che allo spesso. L' utile terra alle vigne, per questi segnali si conosce: se di colore, e di corpo rado in alcun modo asciutta è, e che li virgulti, ch' ella produce sien belli, netti, e fruttiferi, sì come pero salvatico, prugnolo, e pruno, e simiglianti: e non torti, nè senza frutto, nè scabbiosi, nè deboli, nè magri di sottigliezza, nè inferme piante generi. A pastinare i rozzi campi, o vero massimamente i salvaticchi eleggiamo. Ultima è la sua condizione, nella quale furono vigne vecchie, nella qual s' è necessità, che sia avvignata, prima con molte arazioni s' eserciti, acciocchè spente le radici della prima vigna, e d' ogni suo legname, e così lo squallor cacciato, la novella vite sicuramente si possa inducere.

Della pastinazione, e disposizion della terra, nella quale la vigna è da piantare.

CAP. VII.

D El mese di Settembre, o vero d' Ottobre, ne' luoghi aridi: di Gennajo, di febbrajo, e di Mar-

Marzo, ne' luoghi umidi, far si dee il pastino, o vero la cultura, dove la vigna si dee piantare, che in tre maniere si fa: o vero che la terra sia tutta cavata: o vero con folchi, o vero con fossatelle, tutta la terra si dee cavare, dove il campo non è netto, acciocchè di salvaticchi tronchi, e radici delle felci, e dell'erbe nocevoli gli spazii si liberino. Ma dove sono mondi li novali con fosse pastiniamo, o vero con folchi: ma meglio farà con folchi, imperocchè i folchi sì come gli spazii, in tutto pastinati, trasmetton l'umore: e fannosi folchi di lunghezza, la qual vorrai, e le tavole di latitudine di tre piedi, o ver di quattro: e d'altezza d'un piede ne' luoghi umidi, o vero di due ne' luoghi secchi. Poscia se la terra avvignata dee essere coltivata dagli huomini con marre, dee essere distanza da uno tramite all'altro, tre piedi, o quattro: cioè nella terra magra per tre piedi: e nella grassa per quattro, e nella mezzana, per tre e mezzo. Ma se da arar son le vigne, di cinque, o vero di sei piedi, gli spazii, che non son da cavare, in mezzo si lascino. Ma se fosse fare ti piaccia, tanto le fa lunghe, quanto le viti deono essere distanti, e in ciascuno capo delle fosse una pianta si ponga: ma possonsi accomodamente i folchi far distanti in tre cotanti, che la vigna spesso finalmente esser debba, e in ciascuno folco le piante il doppio più spesso debbon porfi, e così i loro (*) tagli con le marre procurare: e gli spazii per tre anni, o vero per quattro ararsi, e con generazioni di semi seminarfi. E quando vedrai, che sieno cresciute le viti, l'una trarrai da man dritta, l'altra da man manca, e di ciascuna ne farai due:

Vol. I. C c e

(*) *tagli risponde alla parola latina acies, che vale ordini, o filari in questo luogo.*

e così lo spazio tutto empierassi. Le fosse non sieno in tutto, oltre a due piedi per alto, cavate, nè meno, acciocchè i fermenti non periscano per lo freddo. Dalle latora le fosse ugualmente sieno tagliate, acciocchè la torta vite non sia ferita con ferro, quando si farchia. Ma ogni pastino si fa d'altezza di due piedi: la terra si cavi, nel che si guardi, che la cruda terra, per occulta frode, il cavator non vi chiugga, la qual cosa, per gli spazii, che si cavano, il guardatore con una verga la pruovi, nella quale il modo è della predetta altezza disegnato. E le radici tutte, e i purgamenti tutti, massimamente di pruni, e di felci, di sopra faccia tornare. La qual provvidenza in ogni generazion di pastino, in ogni luogo, è da osservare. Possonsi ancora convenevolmente far le fosse piccole, e strette, e convenientemente profonde, per dovunque le viti, per lo campo tutto, perpetualmente debbono stare: secondo che per tutti i lavoratori sperti di Bologna, e molti altri luoghi, s'osserva. Possonsi ancora farsi in terra fori, dovunque la vite è da piantare, gli quali con un palo s'usano di fare: ma meglio è, che si facciano con foraterra, ch'è uno strumento di ferro trovato primamente da me, col quale la terra quant'è bisogno, profondamente si fora: e la terra si trae fuori, acciocchè non sia calcata nelle pareti del foro, acciocchè non dia impedimento nel ficcamento delle deboli radici. E questo con piccola fatica si compie, se 'l campo non fosse già pietroso, o vero sassoso. Il luogo in verità, ch'è da pastinare, cioè da essere avvignato, prima da tutti impedimenti, e da arbori si liberi, acciocchè la terra cavata, per lo continuo calcamento, non si rassodi. Quello in verità con i sperimenti continui provato è, la vite meglio pervenire, se incontanente, che la terra è cavata, o vero non lungamente innanzi,

zi, si ponga, quando all'enfiatura del pastino, non ancora rassodata, la terra sottosegga: e questo ne' solchi, e nelle fosse è provato, nelle quali le viti nel pastino sono piantate con palo.

Quando i magliuoli si debbon corre, e come serbargli, e portargli alle parti remote.

CAP. VIII.

LE piante delle viti, che magliuoli sono chiamate, coglier si debbono, quando sono da piantare: e ancora innanzi coglier si possono, se bene si serbano. Il migliore corre è del mese d'Ottobre, quando parte delle foglie son cadute, e parte ancora sene tengono in su le viti. Allora il calor natural della vite è sparso ne' rami: ma quando tutte le foglie saranno cadute, e sopravvenuto il giel grande nell'aria, allora i rami del suo calor naturale privati sono, il quale per lo freddo dell'aere si rifugge alla radice, e alle calde interiori della terra, perlaqualcosa tali piante malagevolmente s'appigliano: ed imperò il tempo di Marzo, nel quale già il calore, e l'umore a' rami ritorna, sì che le loro gemme cominciano ad ingrossare, allora è ottimo a cor le piante, per la detta cagione: e la ragione da elegger le piante è di molti modi. E prima in verità di cotal terra si dee pigliare sì che non sia molto più grassa, che quella dove piantar si debbono, ma sia uguale, o ver più sottile: imperocchè se dalla grassa terra alla sottile si trasponga, utili esser non possono, se con letame spesso non s'aiutano. Anche da elegger sono i fermenti da porsi della vite del luogo mezzano, e non della sommità, nè delle parti di sotto, e di cinque, o vero di sei gemme di spazio al vecchio procedente, imperocchè

C c 2

non

non così agevolmente tralignano, o vero si partono dalla sua generazione quelli, che di cotal luogo si colgono. I magliuoli della parte di sopra schifiamo, i quali avvegnachè di luogo buono nati sieno, nientedimeno hanno mancato del beneficio dell' abbondanza. La vite ancora, che del duro nasca, avvegnachè frutto faccia, per fruttifera non si ponga, imperocchè nel suo luogo diventa feconda dalla madre, ma traslata ritien vizio di sterilità, il quale dalla condizion del nascere, ricevette. Prendasi ancora da vite feconda, e non istimiamo quelli tralci essere abbondevoli, che solo un grappolo, o due producono, ma che di molta abbondanza si piegano, imperocchè la fertil vite può in se avere delle più abbondevoli materie. Sia adunque in questo segno d' abbondanza, se in alcun luogo duro frutto farà, e se con frutto empierà i rami da ogni parte pieno: e questi segni propri nella vendemmia è da vedere. Afferma in verità Columella in uno anno vedere della fecondità non poterli, ma in quattro: nel qual numero si conosce la vera generosità de' magliuoli. Nuovo fermento dee essere eletto a porre, il quale non abbia in se niente del duro, nè del vecchio fermento, imperocchè questo spessamente si corrompe, ed impuzzolisce. La misura del fermento d' un cubito, secondo Palladio, esser dee: ma a me pare più lungo esser dovere, massimamente in luoghi chinati, in montuosi, e secchi, quando son posti nelle fosse per torto: e quello da' ramucelli, e viticci si dee purgare. Da servir sono le piante delle viti, in tal modo, che di vento, o vero di Sole non si riardano, nè in alcun modo s' offendano, e massimamente messi infino al mezzo sotterra, se si deono servare pochi dì: ma se lungo tempo servir gli vorrai, sia di necessità, e massimamente a tempo molto caldo, infino alla sommità coprirlgli, con terra mol-

molto trita, in tal modo, che la terra dentro, e di sotto, infino alla sommità, ciascuna pianta ricuopra, o vero tocchi. E se quelle trasportar vorrai alle parti molto da lungi, con le paglie molli, e lotoſe le piante ottimamente ſi miſchino, e con ſacca, o vero ſtuojc ravvolte ſieno, e ſtrette ſi leghino, e 'l capo più groſſo ſia legato con le dette paglie, e di letame coperto: e quando ſi portano, quanto ſi può, dal Sole ſi difendano, e da' venti. Ma ſe molta foſſe la ſecchezza dell'aria, ſi poſſono ultimamente i capi più groſſi nell'acqua tuffare: e coſì diſpoſti, per molti di portar ſi poſſono, e tener ſanza leſione.

Quando, e in che modo le Vigne, e le Viti ſon da piantare.

CAP. IX.

NEl tempo di Settembre, o d'Aprile, ne' luoghi freddi, le vigne ſon da piantare: ne' temperati, del meſe d'Ottobre, e di Marzo: ne' caldi, del meſe di Novembre, e di Febbrajo: in tal maniera, che in tutti i detti luoghi, ſe umidi i campi, o inchinevoli faranno, dopo il Verno ſi piantino, acciocchè 'l caldo naturale, per doppia acuoſità del luogo, e ancora del Verno, non ſi ſpenga. Ma ſe i luoghi aridi, e montuoſi ſieno, da piantar faranno innanzi al Verno, acciocchè la ſopercchia ſecchezza de' luoghi alle piante, per l'umidità del Verno ſi temperi: ma ne' luoghi temperati, innanzi al Verno, e poi, convenevolmente piantar ſi poſſono. Anche da por ſono le viti ne' piacevoli di, e tiepidi, cioè quando il ſuolo temperatamente è umido, ma più toſto arido, che lotoſo. Quando la vigna ſi pianta in ordine, ne' fori de' pali groſſi, o vero in foro dello ſtrumento, che foraterra ſi chia-

chiama, ch' è molto meglio, e quando sono fatti i fori diritti, o poco torti, due fermenti tagliati attraverso sieno messi nel forame, e sabbione, o terra soluta, e trita, e mescolata con poco di maturissimo letame di paglia, o di vinacce, infino a mezzo del forame sia posto: e poscia sia riempuito di creta, o vero di terra quivi cavata: o vero in piccole fosse, convenientemente profonde si pongano, e allora sieno poste per traverso: e i capi delle piante sieno di lungi posti nelle parti di sotto, e nel sommo presso al segno: posto poi il letame proporzionalmente, da ogni parte convenientemente, e con terra trita mezzolanamente sopra si cuopra, e calchi co' piedi. E il capo del fermento, quando si pone, non è da torcere, nè da tormentarlo in niun modo: e quella parte onde la radice si spera, a niuna ingiuria si sottometta. Due gemme feconde rimangano sopra terra, e non sia lasciato nel piantato, il quale è sotterra, parte, la qual sia presso alla sterilità. Dove grassa è la natura della terra, maggiori spazii lasceremo tra le viti, cioè di quattro piedi: dove sottile, e stretta, di tre piedi, dove mezzana, di tre piedi e mezzo. E ancora non è solamente d' una generazion di viti da porre ogni posticcio, acciocchè l' anno iniquo alla generazion della vigna, ogni speranza non tolga della vendemmia: ed imperò da quattro, o vero cinque generazioni di nobili fermenti porremo. E bisognerà massimamente le generazioni a tavole disporre: e così delle diversità delle generazioni, distintamente poste potrà di quella degli operarj minor numero compiere il lavoro: e a grado a grado, quelle, che più tosto si maturano, prima riporre: poi quelle, che più tardi: e così catun vino, con puro sapore potrà esser servato, per se, senza mischiamento. E se questo ti parrà malagevole, non porre altre insieme, che quelle, che

che di sapore, e di fiore, e di maturità si confanno. Nelle fosse grandi, e late, sì come la distanza delle viti esser dee, per cantoni quattro le viti disponi: e vinaccia, come dice Columella, con letame mischiata insieme spargerassi: e se fottile terra farà, la grassa terra metterai nelle fosse: ma se farà molto cretosa, mischiavi sabbione. Ma se arbusto ti diletta d' avere, la pianta di nobil vite prima nel seminario nutrir dovrai, onde radicata si trasponga alla fossa, alla quale l' albero è congiunto. I fermenti nel seminario porrai con distanza di piccolo spazio: e quando l' arbuscello, e la vite saranno cresciuti, quinci, dopo due anni, sieno divelti, e trasposti: le quali quando le porrai nelle fosse, a una sola materia le recherai, potatone ogni cosa, che cattivo fosse, raccorciate anche le radici, se alcuna n' avesse, che guasta fosse. E a far l' arbusto, nella fossa porrai due viti radicate, e guarderai, che intra loro non si tocchino, e quelle viti a' lati della fossa dirizzate congiugnerai. Varro afferma, la fossa il primo anno non esser da compiere, la qual cosa farà la vite più alta fondar le radici. Ma questo all' aride provincie forse si converrà, ma all' umide in verità, coltivata, infraciderà, per l' umore ricevuto, se la terra incontanente non è coltivata: e colui, il qual vuol fare arbusto, ponga le piante degli arbori di queste generazioni: o se nel campo avviene, che sia abbondanza d' arbori, cioè olmo, opio, falcio, pioppo, frassino, ciriegio, noce, fusino, e simili. Ma il falce, e pioppo ne' luoghi umidi solamente usar possiamo: ma gli altri possono esser ne' luoghi umidi, e negli altri luoghi. E di queste generazioni debbono esser posti tronchi con le radici, o vero falcio, o vero pioppo senza radici, appresso della fossa della vite, ordinar si conviene. Nella fossa la vite dall' arbore sia rimossa, per ispazio d' un piede, e mezz-

mezzo, o di due, imperocchè la vite all'arbore troppo prossimana, o ella farà impedimento al crescimento dell'arbore, o ella farà oppressata da lui. Un'altra cosa del traspor della vite, per ingegno, far si può: di vimini fare una piccola cesterella all'arbore, o al pergolato, al quale la vite s'appoggia, e forata la cesta nel mezzo, sì che 'l fermento passi per lo mezzo della cesta, s'empia la cesta di terra, e quella porre, o vero fermare nel luogo dove è 'l fermento: il qual fermento il secondo anno si taglia di sotto alla cesta, e la cesta si porta al luogo, dove piantarla proponi, e quivi con quella medesima cesta si sotterra presso alle radici dell'arbore: e questo si farà senza dubitanza d'appigliamento. E ancora si fanno gabbie d'intorno, acciocchè resista all'empito desideroso delle capre, e all'arbore suo si lega. Ma quando gli arbori delle ripe di viti armar disideri, ottimo, e agevole è fare un solco nella ripa, e quivi spini, pruni, e magliuoli delle viti mischiatamente porre, del fossato cavar la terra, e gittarla suso, e così co' pruni s'arma il campo, e per quegli le viti novelle sicure faranno. E ancora ottima la generazione delle Provenzali vigne, che si fanno, che le viti, come arbucelli stieno, le quali in verità si piantano come queste, che in ordine si dispongono: e queste, o da ogni parte si piantano ugualmente, o vero un'ordine solamente servano, dall'altro prossimano, sì come piace rimosso: ma in queste sola una pianta in ciascuna fossa si ponga: cioè in due ordini: e nel terzo ordine sarà buono in catuno luogo porne due, per le quali le prossime piante predette, negli anni seguenti possano esser ristorate: perocchè, se in ciascun luogo due sene pongano, quando faranno apprese, la più debol si tolga via, acciocchè una sola rimanga. E ancora da sapere è, che la natura delle viti

ti dall'aria, e dalla terra è mantenuta, se le generazioni convenientemente s'acconcino: ed imperò nelle loro piantagioni massimamente da servar sono quelle cose, che di sopra dissi, quando dell'aria, e del sito delle vigne parlai.

Del propagginare, e rinnovar le viti, e le vigne.

CAP. X.

IL propagginare alcuna volta si fa nelle vigne, alcuna volta agli arbusti. Nelle vigne alcuna volta si propagginano nel luogo voto, dove la vite, secondo l'ordine della vigna, dee essere. Alcuna volta nel luogo d'un'altra, che d'infamata generazione sia, il fermento della nobile vite si propaggina: e alcuna volta pe' luoghi vicini è menato, acciocchè la vigna abbia accrescimento. E in verità al primo modo, all'ordinato luogo si mena, e incontanente, che 'l fermento è sufficientemente lungo, o vero successivamente, per gli anni dove manca la sua lunghezza: e quello medesimo è da osservare in ogni propagginazione. E se la propaggine è menata nel luogo dove la vite dee esser trita, o questo sarà fatto immanamente, o nel primo anno presso alla vite, la quale dee esser tolta via, per un piede sarà appressata, acciocchè ristori il danno nell'anno primajo, e il seguente lievemente nel luogo prima diradicato si tragga. Ma quando si trae agli arbusti, o vero arbusti, per un piede almeno dall'arbore si faccia lontana la propaggine: ma in tutti i prenominati modi, il letame nella fossa sopra terra, intorno alla propaggine si ponga: e non si ponga sotterra, per contatto della propaggine, imperocchè, per soverchio calore del letame, s'indebolirebbe, e arderebbe, s'egli non sarà

Vol I. D d po.

poco, e sì maturo, e vecchio, che ogni calore del letame sia esalato, cioè sfumato. Ed è da sapere, che le dette propagginazioni si fanno, o vero nel cava-mento di tutta la vite, che si propaggina, o vero con piegatura, e attuffatura del fermento, che a modo d'arco sopra terra si lasci, e l'altra parte della vite sia nella fossa: che se questo si fa, dopo i due anni, si ricidono, o vero dopo i tre anni, il che è più sicuro per la debolezza delle radici di due anni, che la vite nuova spesse volte non convenientemente difendono. La vecchia, e antica vite, e che troppo lungamente produce i fruttiferi tralci, si rinnova, per istudioso coltivamento, ne' convenienti tempi, a quella posta letaminazione di letame, o di fermenti, o di sabbione, in luogo molto cretoso, o vero di creta, in terra molto sabbionosa, e per istretta potazione, o taglio fatto, nel luogo dello stipite netto, e sugoso. Columella dice, che se la vite del pergoletto, o ver d'arbusto, ch'è d'intero tronco, nella terra robusta strettamente si poti, e scalzata d'intorno si letamini, e tra 'l terzo, e 'l quarto piede a terra, con uno spontone si ferisca, che sia acuto, e che la fossa frequentemente si commuova di quel luogo, molto germogliamento produce nella Primavera, e la materia della vite fonde, e così si ripara la vite. Ma se 'l tronco tutto è di troppa vecchiezza corrotto, del mese di Marzo, presso alla superficie della terra, o vero poco sotterra, si ricida, acciocchè la vite sia rinnovata, per rami rinati, nel luogo del tronco tagliato: o vero quando la vite, che sola è troppo dilunge, producesse fruttifici tralci, prendasene uno lungi dalla vite, ed entrando quindi sotterra, riesca appoggiato alla vite, e dopo i due anni si tagli la madre. Le viti della vigna da rinnovare, o tutte lodevoli sono di loro generazione (e al-
lo-

lora si faccia, sì come di ciascuna è detto di sopra prossimamente, di tutte le viti) o vero tutte son ree: e allora niuna cosa è più utile, che tutta estirpare, e dibarbare, e poscia piantarla di nuovo. Ma se alcune viti son buone, alcune ree, infino alle radici estirpate le ree, e apposti i pali in ogni luogo, ne quali le viti si disiderano, quelle viti, che lasciate sono, in tal maniera si cavino, che agevolmente coricar si possano, e sì sotterrate, che in due, o vero in più parti, secondo il bisogno, e la possibilità di quelle, ciascuna si distribuisca, e due tralci al più, in ciascun luogo, con due gemme, lasciate sopra terra, tutto l'altro si tagli: e a ciascuna vite di letame alquanto si ponga. E non è da trapassare, che de' nuovi tralci tanto di ciascuno sotterra da mettere è, che le radici nuove in luogo convenevole metter possa: perocchè quelle nel vecchio, s'egli non è quasi nuovo, agevolmente non nascono: che se alcun luogo rimanga, nel quale non si possa alcun tralcio produrre, a quello, da alcun luogo trasportato, nuovo tralcio vi s'induca. E ancora ogni propagginazione far si può del mese d'Ottobre, e di Novembre, e di febbrajo, e di Marzo, quando la terra non è sì molle, che acconciamente trattar non si possa, e le sue parti tritare, e non è sì dura, che troppo al cavar resista: ma ne' troppo acquosi luoghi, dopo il Verno, e ne' secchi, innanzi al Verno, meglio la propaggine si mena: ma in questo modo, che nel piano sotterra un piede, e ne' chinati, e rupinosi, infino a due piedi, la vite da trarre s'attuffi: o vero per la ventura quella, che si fa innanzi al Verno, per tutti i luoghi è migliore: ma impertanto negli acquosi la terra intorno a quella ben disponga: imperocchè allora, secondo che dice Palladio, la vite s'opra in ciò, che faccia forte radice, e non acciocchè metta tralci.

D d 2

Del.

Dello innestamento della viti.

CAP. XI.

LE viti s' innestano, o in viti, o in arbori: e lo innestamento nella vite in due modi convenevolmente far si può: nel tronco, e nel tralcio: lo innestamento del tronco si fa in questo modo. Eleggasi il tronco da innestare, tale, che sia saldo, e abbia abbondanza dell' alimento dall' umore, e che da alcuna vecchiezza, o da altra ingiuria, magagnato, non si secchi, e ricidasi appresso a terra, o infin d' un mezzo piede infra terra, imperocchè sopra terra più malagevolmente s' appiglia. Varro dice, che la vite, da innestare, segar si dee tre dì innanzi, che s' innesti, acciocchè il molto umore, che è in lei, discorra, innanzi, che s' innesti: o vero, che poco più giù, che lo innestato si tagli, acciocchè l' umore avveniticcio discorrer possa. E i fermenti da innestare sien sodi, ritondi, con le gemme spesse, e i più occhiuti, de' quali, al più tre, o due nel nesto si lascino. Adunque radasi il fermento a misura di due dita, sì che dall' una parte sia la corteccia, e non mondar la midolla, ma lievemente radi, sì che la tagliatura venga assortigliandosi a poco a poco, e la parte della corteccia, alla corteccia della nuova madre possa adattarsi, e l' infimo occhio sì si ficchi, che al tronco giunto s' accosti. Il quale occhio dee riguardar la parte di fuori: poi si legghi, come negli altri innestamenti: e, ferrato, con alcuno coprimento, da' venti, e dal Sole si difenda, acciocchè questi non la dicrollino, e questo non la riarida. E quando il calor del tempo nella legatura entrerà, con alcuno pannicello si cuopra, inibagnato di sottile umore, nell' ora del vespro, e con questo alimen-

men-

mento, dalla forza abbruciante del Cielo, s'ajuti. Puossi ancora alcuna cosa del vecchio, col nuovo, convenientemente innestare. Quando dunque il germoglio comincerà a crescere, con ajutorio di canne, o vero di pali, si dee legare, acciocchè alcun movimento, la fragile età del fermento precedente, non ispezzi, e con leggier vinco, e non istrettamente, si leghi, acciocchè, la giovanezza del tenero germoglio, per lo nodo stretto, non si secchi. E se infra la terra innesterai, rammonterala, acciocchè faccia nutrimento a' nuovi fermenti. Alcuni anche nella vite, o vero in ramo di due anni, o di più tempo, innestano il ramo lungo, un poco avente del vecchio, di grossezza del tronco, e anche un po' disuguale, congiunti insieme l'un l'altro a schisa, o vero come di sopra è detto, apparecchiata la tagliatura, osservando la legge delle propaggini.

Ancora lo innestamento si fa nel tralcio in due modi, l'uno in verità, che miglior di tutti è, che il nuovo fermento al nuovo, per tagliatura, s'aggiunga, tagliato ciascuno appresso la gemma: e la congiuntura fasciata, con pezzuola incerata, e con morbido vinco legata sia, e poi argilla convenientemente postavi sopra. Anche in un'altro modo, che la gemma d'una vite si fenda infino alla midolla, e per traverso, legate da ogni parte le fenditure, e altrettanto si tolga della gemma dell'altra vite, e si ponga nel luogo della prima, fatto legamento, come negli altri. E allora diventa buono, e fruttifica, e un'huomo esperto m'affermò se infino alla midolla, la vite, con piccol succhiello, aver forata, e quivi fermento convenevole al foro, un poco raso, aver fitto, ed essersi appreso, non tagliata la vite, la quale in verità, se si tagli, dee meglio

glio appigliarsi. 'Ed è un' altro modo, ottimamente perveniente, che si tagli la vite, che dee innestarsi, tortamente, infino alla midolla, o ver presso a quella, in tanto che un conio di due dita propriamente vi si possa inframmettere: e allora il ramo, o vero nesto di due gemme, un poco avente del vecchio, infino alla midolla rasò dall' una parte, sì che la tagliatura in acutezza vada, preparisi, in tal modo, che meglio s' agguagli all' altra parte: e di fuori, rimossa la corteccia, si commetta nella fessura, e leghisi, e terra creta intorno posta, con una pezzuola di sopra, si cuopra, e per quattro dita, o vero in quel torno, la madre di sopra innestata, sia fessa: nè sopra lei, o vero di sotto, si permetta alcuna cosa pullulare. E farsi questo innestare convenevolmente, dovunque vorrai sopra terra, nella vite non vecchia, ed in luogo netto, e sugoso. Possionsi intorno alla vite più nesti convenevolmente innestare, e ottimamente perviene, se solamente s' innesti un furcolo nuovo, cioè marza. E se sia d' una medesima grossezza col tronco, sarà meglio, che esser possa, altrimenti sieno agguagliati nella parte della corteccia: o vero, secondo Varrone, facciasi agguagliamento delle midolle. Lo 'nnestamento della vite, in su gli arbori, si può fare in due modi: e in uno, che la vite si tragga per lo ciriegio, o vero per altro arbore, ch' a un tempo, col frutto dell' arbore, si maturi l' uva. Ma l' altro, che s' innesta nell' arbore, sì come ogni innestamento in dissimile si fa alcuna volta. E il primo modo è, che si planti la vite allato al ciriegio, o vero ad altro arbore, o di peri, o di meli. Perforansi i detti arbori, e per lo foro si trae la vite: e quando farà cresciuta la vite, e l' arbore, sì che i loro legnami sieno raggiunti, allora sì si taglia la vite dalla parte della radice, sì che non si nutrisca, se non per la radice dell'

dell' arbore, e allora si matura l' uva co' frutti di quell' arbore. Inneftasi ancora nell' arbore dell' olmo, e forse in alcuni altri, fecondo Columella, sì come nel tronco dell' arbore gallica: infino alla midolla si perfori con un fucchiello, e quivi si ficchi ramo di vite, fecondo il modo che è detto in comune, quando dello inneftare parlai. Fannofi ancora gli predetti inneftamenti ne' luoghi caldi, del mese di Febbrajo: ne' freddi, di Marzo, quando le viti lagriman con umore fpeffo, e non acquoso, avvegnachè fatte nel tempo, che acquose verfan le lagrime, o vero poi ch'ell' hanno lasciati i pampani, alcuna volta inneftate s' appigliano. Poffonfi anche far del mese di Maggio, e di Giugno, già confumate le lagrime, se i fermenti da inneftare in luogo freddo, e ombroso, faranno prefervati dal pullulare. Ancora altro modo, col quale la ignuda gemma, nel luogo dell' altra, con mele, o con alcun' altra cofa si pone, da alcuni volgarmente detto, non pongo: concioffiecofachè in niuno modo paja approvar la ragion naturale, per la molta teneritudine della gemma. Ma un Frate minore m' affermò, che del mese d' Aprile, quando le foglie della vite incominciano ad apparire, ch' e' prese la fommità della gemma, rimanentivi le foglie piccole, con alcuna concavità, e in quel luogo pose un' altra gemma fimigliante freschiffima, d' altronde tolta, con molle letame di bue, e senza alcuno altro ajuto s' allevò, e imperò approvar si può, avvegnachè paja, contro a natural ragione poffa da Frate Alberto Germano. Ma Catone fcrive, che lo inneftamento della vite, uno è per la Primavera, l' altro, quando l' uva fiorisce: e quella è ottima, che nella Primavera s' innefta, la quale si fa così. Pota la vite, quando la innefterai, e la fenderai per lo mezzo, per la midolla, e in quella le marze aguzzate inframmetterai, e la midolla

con

con la midolla comporrai. L'altro innestamento è, che se la vite la vite tocchi, catuna vite tenera aguzzerai, e tortamente intra se la midolla con la midolla leggerai con buccia. Lo terzo innestamento è. Fora la vite, che innesti, e tondala, e metti in quella due marze, d'una generazione, chente vuogli, inframmesse torte, costrette alla midolla, e di queste la midolla, con la midolla, congiugnerai, e strignerai quella, che forerai, l'una, dall'una parte, e l'altra dall'altra, e le marze sieno lunghe due piedi, e quelle alla terra trarrai, e ripiegato il capo alla vite, la mezza vite, con legami, in terra ficcherai, e di terra copirai: e tutto questo di loto imprima unto, e legato, e coperto, a un medesimo modo, come gli ulivi. Io ancora un' altro innestamento di vite spesso provai, e quello trovai infallibile, e sicuro dalla pullulazione, e dall'offensione, e scissura de' cavatori: e questo innestamento in questo modo far dei. Prendi il tralcio nuovo, e lungo, avente quattro dita di quello dell'anno dinanzi, e leva la metà del vecchio, infino alla midolla, e quella rimanga salva nella parte da innestare, e dell'altra mezza del vecchio fa un conio lungo tre dita, cioè infino al tralcio nuovo, e quivi si faccia una cocchetta, e quivi ancora il conio ben forte stia, tagliato non dalla parte della midolla, ma dall'altra solamente, e facciali bene acuto: poi fendi per lo mezzo lo stipite, che si dee innestare, di quella medesima grossezza, se esser può, e se nò, sia più grosso un poco: e della parte, avente men della midolla, si tagli la quantità d'un dito grosso: e nella fessura ficca il conio, acciocchè la cocchetta fortemente s'accosti al capo più corto dello stipite fesso, e gli altri due capi uguali sieno, alquanto entro al nuovo, sì che il vincolo possa strignere, l'uno, e l'altro capo del vecchio fermento agguagliato, e poi lega strettamente col

col vinco fesso, tutta la fessura: e in quel modo potrai innestare due, o vero tre, o vero più capi di vite, tutti gli altri tagliati: e poi tutta la vite innestata attuffa in terra, e tanti solchi, in qual parte vorrai, farai, quanti capi sono innestati: e in ciascuno solco, nel luogo, o vero ne' luoghi, dove i nelli giaceranno, una piccola fossatella farai, nella quale tutta la giuntura dello innestato si lasci, e con la terra coperto di sopra, co' piedi soavemente si calchi, e oltre a una spanna almeno, il fermento di sopra si lievi. Anche si potranno i fermenti nuovi, nel nuovo fermento, e nel vecchio, per l'usato modo congiugnersi, ed in quel medesimo modo in terra attuffarsi: ma è bisogno, che la giuntura, con una canna fessa, si fermi, acciocchè, chinandola, agevolmente non si rompa.

Del poter le Viti.

CAP. XII.

NE' luoghi caldi, del mese d'Ottobre, Novembre, e febbrajo, e Marzo, infino che le loro gemme crescono, è buono poter le vigne, ma ne' freddi, nel mese di febbrajo, e Marzo solamente: ma ne' temperati, nell'uno, e nell'altro tempo far si può: ma più convenevole farà ne' monti, le vigne, che Settentrione, o vero la parte d'Occidente ragguardano, potare nel tempo della Primavera. L'altra parte, la quale è volra a Mezzo dì, si poti nell'Autunno con più debole tagliatura: imperocchè in cotali luoghi, e ne' caldi, la forza delle brine, e la natura non si fa. Ma sempre, secondo Palladio, nella potazione si sforzi, che la vite si faccia nel gambo più robusta, e che alla debole viticella non sien lasciati due gambi: la qual cosa gli esperti potatori del nostro

Vol. I. E e tem-

tempo alle disordinate, e abbattute vigne non offer-
vano, dicenti, meglio essere gli stipiti della vite rin-
novarsi spesso. Ma da tagliare sono i mortali, intor-
ti, e deboli, e ne' mali luoghi nati fermenti. E il
fermento, che è intra due braccia nato, si dee taglia-
re. E se il braccio, qualunque sia diventi debole,
per la grossezza di quello, sia tagliato, e 'l fermento
nato intra le due braccia, succeda. Ma farà ottimo,
che 'l potatore, per cagion di riparar la vite, lasci
il fermento nato di sotto in buon luogo, con una
gemma, o con due. Ma ne' luoghi lieti, e benigni
farà lecito di più in alto la vite spandere: ma ne' sot-
tili, e ne' caldi, o vero inchinevoli, è d'averla più
umile, cioè più piccola. Ma il savio dee stimar la
virtù della vite, imperocchè quella, che più alto si
coltiva, è grassa, e seconda, e non dee aver più,
che otto tralci, sì che nella parte mezzana uno, o
due ne lasciam guardiani. E se la vite è magra, e u-
mile, lascia a ciascun braccio un ramo. Ma da prov-
vedere è, che in una medesima parte non sieno i fer-
menti, che serbi, che, come se folgore gli toccasse,
riardono, e presso al gambo ciò, che vi nasce si ta-
gli, se già la vite non ama di esser rinnovellata, o
ver tornata indietro. Da lasciar sono i fermenti, ma
non attorno al duro, nè in sommo, perocchè questi,
come pampinari men fanno frutto: quelli la vite per
troppo frutto aggravano, e più dalla lungi la mena-
no, ed imperò sono da servare nel mezzo luogo. Non
allato alla gemma, ma alquanto più su si faccia la ta-
gliatura, e scoltisi dalla gemma, per la lagrima discor-
rente, e taglia ogni legname vecchio, e nocivo, e o-
gni strame secco, che troverai. Ma se il tronco della
vite, per Sole, e per piove, o da nocevoli animali è
cavato, purghiamo tutto quello, ch' è morto, e le
piaghe sue di morchia ugniamo, o ver di terra, che
farà

farà prò contro alle predette cose. La corteccia ancora ricisa, e pendente dalla vite si tolga, la qual cosa, come disse Palladio, minor feccia rende nel vino. Il muschio ancora si rada dovunque è trovato: ma le tagliature, le quali son fatte nel duro della vite, sien fatte torte, e ritonde. I vecchi fermenti, da' quali il frutto del primo anno pende, tutti si ricidano, e i nuovi sieno lasciati, tagliati tutti i viticci, e i rami inutili. Ma da sapere è, che in alcune parti i fermenti, quanto lunghi sono dalla natura prodotti, dal potator si lasciano, sì come appresso i Cremonesi, e i Veronesi, e in altri molti luoghi. In alcuno solamente le sommitadi sterili si lievano, in altri infino ad un piede di lunghezza di tralci si lascia. Altrove in verità sì strettamente si potano, che infino a un mezzo piede di misura i tralci s' abbreviano. Il primo modo in verità non è da osservare, se non ne' luoghi lieti, dove le pertiche non si pongono: ma le viti, come pertiche, o vero funi, da ogni parte si stendono. Il secondo modo nelle parti d' Asti s' osserva con pali solamente intorno alla vite fitti, e a quegli pochi tralci stessi: e questi due modi spezialissimamente si sostengono nelle liete vigne. E in queste generazioni di viti, che le sue gemme per lunghi internodi hanno distanti: e simiglianti vigne molto frutto fanno, e molti grappoli, avvegnachè non sieno sì grandi, come delle viti cortamente potate: e molto, e continuamente cavare, e letaminar si convengono cotali vigne, acciocchè 'l frutto, e i tralci convenevolmente sostener possano. Ma quelle vigne, nelle quali, infino a un piede s' abbreviano i tralci, sì come a Bologna, e a Modana, e in molti altri luoghi, in mezzolana terra si difendono, e quasi in ogni generazione di viti, e convenevolmente i tralci il frutto suo difendono. Ma quelle, che corte si potano, sì come

E e 2

ap-

appo Furli, e alcun' altri luoghi, e in Provenza, in tal maniera si procurano le viti, che senza pati, e pertiche, a modo d'arbutelli ne' suoi ordini itanno. E nelle viti, che molti spessi nodi si truovano avere, e massimamente nelle sottili terre, e nelle spezie delle viti, che si chiamano albane, e schiave: e cotal potatura può esser servata nella zifica, e verdea, che se altrimenti si potino, troppo misere uve fanno, e sufficienti tralci per lo seguente anno non producono, e quest'è la ragione nelle vigne da potare. Ma negli arbori, e pergoleti tanti tralci si lascino, quanti la virtù della vite convenevolmente può sostenere, sì che non sieno in alcun luogo troppo spessi: ma de' fermenti da lasciare tutte le sommitadi sterili si lievinno. Potansi da' più, di terzo in terzo anno, acciocchè più uve facciano: ma se ciascuno anno si potano, uve più grasse producono, e più lungo tempo la vite difendono. Alcuni altri mai non potan le viti ne' grandi arbori, e ne' ramosi, per la malagevolezza del potare, ma con pertiche le viti fortemente percuotono, acciocchè 'l secco ne caggia. E alcuni altri quelle in niuno modo percuotono, ma, per suo natural movimento, quelle viver lasciano. Ancora da sapere è, che nella potagion di ciascuna vite, tre cose son da considerare: cioè la speranza del frutto, acciocchè tali tralci solamente lasci, de' quali de' frutti da ricever s'abbia speranza, sì come sono i molto maturi, e ritondi, e grossi, e ritonde gemme avanti, e spesse, secondo la spezie di quelle viti. Ancora la materia, che dee succedere, cioè i guardiani, e i fermenti in buon luogo nati, da' quali la materia del seguente anno si presume, che debba essere, molto brevi gli lasci. Ancora il luogo, che la vite conservi, cioè, che un guardiano lasci. Ancora nella parte bassa, o vero in altro convenevole luogo, quando per la vecchiezza,

o vero per la difformità, o vero per troppa lunghezza della vite, abbisogna di rinnovare, acciocchè, poichè sufficientemente farà cresciuta nel luogo del guardiano, si mozzì tutto quel che rimane. Ancora da notare è, che se la vite tosto è potata, più tosto pullula, e più fermenti, e maggiori produce, per lo ritenimento dell'umore, il quale non si spande, perchè le sue piaghe son salde, anzi, che discorra, imperciocchè tutto entra in accrescimento de' rami. Ma se tardi si pota, più tardi pullula, e frutti molti riceverai per l'effusion del superchio umore acquoso, impediante la digestion dell'umor viscoso, del quale il frutto si genera: e imperò le viti, e le vigne sottili prima, ma le grasse, che di superchio umore indigesto abbondano molto in frondi, e tralci, e quelle, che le brine temono, più tardi si potino. Anche dopo la buona vendemmia più corto pota, per la consumata virtù della vite: dopo la piccola più lungo, per le forze sue riposate. Anche sono arbori, i quali hanno viti, le quali in niun tempo si potano, come quelle, che fanno le lambrusche, che sono viti salvatiche, che mai poter non si fogliono, o vero le viti domestiche, che con le pertiche solamente di secchezza si purgano. Alcune di terzo in terzo anno si potano, sì come l'arbuti, e arbori grandi, che le viti domestiche sostengono, se non in quanto son fruttifere, che per desiderio de' frutti non si potano. Ma utile è, se in quegli anni, ne quali le viti, che deono essere potate, non si potano, la troppa spessezza, e i rami superchivioli si taglino.

Della

Della formazione delle Viti, e delle Vigne, e degli Arbori, i quali hanno Viti.

CAP. XIII.

Columella dice, che la vite novella, dopo il primo anno, dee esser formata ad una materia, e non dee esser tutta tagliata, com' è usanza in Italia, compiuto il secondo anno: imperocchè o muojono le viti, in tutto ricise, o vero fermenti non fruttiferi producono: li quali, tagliato il capo, sì come i pampinari, del duro son costretti uscire. Ed imperò appresso la commessura del vecchio fermento a una, o vero due gemme del basso capo, da lasciar sono: il che è ragionevolmente nella viticella più forte da servare: imperocchè la molto debole viticella, nel secondo anno, da ricidere si lascia: ed è da atare con canne la novella vite, o vero con sottili pali, acciocchè 'l seguente anno più grossi ricever gli possa, e per tanto tempo è da tagliare, insino a una, o vero due gemme, tanto che lieti, e abbondevoli fermenti produca: e quando questo avrà fatto, se la vite dee esser formata, come arbucello, sia recata ad un pedale: ma se dee esser sostenuta con pertiche, e con palo, possono esser servati in lei due rami, li quali di tanta lunghezza si formino, quanto desidera l'altezza dello stipite, acciocchè nella sottil terra più breve, cioè d'un piede, e nella grassa, e lieta, maggior di due, o ver di tre piedi d'altezza si disponga: e così l'anno seguente, quattro rami al più aver debbono, li quali in parti quattro si dividano, e poi ne' seguenti anni altrettanti, o più, secondo la dottrina della loro potazion data. Ma se la vite sopra gli arbori, o vero arbutti salire dee per età, a questo è da procedere,

re, infino a tanto, che a' rami farà, e quivi tagliar si dovrà, acciocchè nella sua sommità, i capi nati si dividano nel seguente anno, secondo la division, che si truova ne' rami dell' arbore: e poi conseguentemente per gli rami, in quello medesimo modo della vite, si procuri il salimento, sempre un ramo alla vetta dell' arbore dirizzando. Formansi le vigne in diversi modi, secondo varie consuetudini delle cittadi, e de' luoghi: imperocchè in alcuni luoghi si formano in ordine con pali, e pertiche, o vero con sermenti stessi, o vero senza alcuno ajuto, sì come altrove detto è. In alcuni son fatte in ordine, o con una pertica solamente, o ver con due, o con tre, quando sono in lieta terra, e massimamente in ordini d' arbori, ne' quali le viti per alcuni pali si sostengono, e ancora si fanno ne' pergolati piccoli: e allora dalla parte dello stipite sono abbattute, e dall' altra levate in alto, le quali abbisognano di molto letame, e fatica, ma molto frutto fanno. Ma io pongo una pertica sola nella parte più bassa, e una nella parte più alta, ben forte, la quale tutti i palmiti ben lunghi, e quasi a terra pendenti, sostiene con grande abbondanza d' uve: ma una pertica dall' altra pongo, in distanza d' un braccio solamente, e cotali pergoleti son nelle ripe delle vigne, e de' campi, ne' quali son siepi, e arbori, sopra i quali s' appiccano i sermenti molli, e grandi per l' anno seguente: e in questo modo, con poche spese, molte uve ricevo nelle ripe, e siepi verdi, le quali per altro, che per chiufure, e per legne per fuoco, di poca utilità, o di nulla sono, le quali ancora i luoghi il più delle volte adornano. In alcuni si formano in arbucelli bassi, posti per ordini, da ogni parte, o vero in grandi arbori, distinte per ordine. Gli arbusti piccoli vitiferi da formar sono, che, da che sono piantati, poichè per due anni, o
vero

vero per tre passati, sufficientemente sieno cresciuti in sei, o in sette, o vero otto piedi d'altezza, si ricidano, sì che nella sottile terra, più brevi, nella lieta, e grassa, più alti si formino: e quivi nati i rami, l'anno seguente, tutti, fuori, che quattro migliori, si taglino: e gli rimanenti in quattro parti divisi con pertiche, o vero vinchi si formino, e legate pietre sufficienti, perpendicolari, si costringano a stendersi per li lati, acciocchè non si dirizzino in alto. I quali, quando fortificati saranno, la lunghezza di tre, o vero di quattro piedi, si lascino avere: ne' capi de' quali saranno le viti di forti legami da legare: e in questo modo specialmente s'osserva nelle parti di Melano. Ma quegli di Bergamo fanno lo stipite più basso, cioè di tre piedi: e i rami quivi nati, più lievano in alto, formanti un'arbuscula vitifera, a modo di campana rivolta: nel cui mezzo, sopra lo stipite, dimora colui, che pota la vite, e l'arbore: e quella vite intorno intorno spande, facendo i palmitti tutti fuori da ogni parte stare inchinati. Gli grandi arbori da formar sono, sì che in alto, e basso abbiano da ogni parte molti rami troncati, secondo le possibilità della vite, coprente l'arbore: sopra i capi de' quali saranno legate le viti, le quali poscia tutte cariche saranno piegate alla parte di sotto. Possonsi ancora convenevolmente formare, che gli arbori le viti sostengano, e non perdano l'accrescimento, cioè quando l'arbore pioppo, o vero falcio, o vero olmo, saranno di grossezza di un braccio, la sommità sarà da tagliare appresso a dodici, o quindici piedi: e de' rami, quivi nascenti, uno di quelli si lasci andare su ritto, quanto vorrà, e ogni anno gli altri ramicelli gli si taglino, e solamente si lasci la sommità: e tutti gli altri rami di giù lasciati, si formino, sì come de' bati arbucelli vitiferi detto è, a' quali le viti si leghi-

ghino, nè da quindi in su, salir si permettano. Ancora si come Varro scrive, dove la terra naturalmente è umida, quivi più alto la vite è da fare, perciocchè nel parto, e nella nutrizione, non come nel bicchiere, chiede acqua, ma Sole. Ed imperò utile esser penso, ne' luoghi campestri umidi, spampanare la vigna ne' tempi convenevoli, cioè del mese di Maggio, e di Giugno, e quella mondar da ogni superchio, e di disutili pampani, e fermenti. E poi, quasi maturate l' uve, dopo il mese d' Agosto, quelle dalle superchie foglie spogliare, acciocchè 'l Sole tutte l' uve vedere, e cuocer possa, acciocchè 'l vino più maturo, e potente si faccia, e la superchievole umidità consumata, duri più, e sia di migliore odore.

Del rilevamento, e legamento delle Vigne, e delle Viti.

CAP. XIV.

I E Vigne son da rilevare, e le Viti da legare, innanzi, che le gemme troppo ingrossino: e le vigne, che in ordine con pali, e pertiche si fanno, nelle quali le viti sono da ogni parte spartite ugualmente, da rilevar sono, sì che a ciascuna vite sia fitto un palo, e a quel medesimo nel mezzo, la vite si cinga con conveniente legame, se la vigna è a basso: ma s' ella è alta, dee esser legata in due luoghi: ma imprima debbono essere sei pertiche, o sei canne, legate a nove pali, in convenevole altezza, sì che una vite sia nel mezzo di questa tavola, e l' altre intorno stanti, e così si difendono dal cadimento, e a vendemmiatori ad ogni vite è convenevole andamento: e poi i tralci si dividono in quattro parti, e i più forti, a più forti pertiche, e i più deboli, a più deboli

Vol. I. F f per-

pertiche si leghino. Ma in quelle vigne, che più rade viti hanno, i pali deono esser potti per tutta la vigna, di distanza di tre piedi dall' uno all' altro; e con quelle canne, o pertiche legate, s' inducano sopra le viti; e in tal maniera si distribuiscano, che cuoprano ogni spazio, e leghinfi: e questo modo s' osserva in molte vigne nella Marca d' Ancona: ma a me non piace. Ma dove i tralci, come funi si stendono, a ciascuna vite intorno a lei tre pali piccioli si pongano, distanti un mezzo piede, e d' un legame d' un vinco, intorno a quegli, sì come ghirlanda, si cerchi, o vero si cinga: e poi i tralci si stendano, e intra vite, e vite una forcella piccola si ponga, o vero un battoncello si legghi, acciocchè l' uve non s' inchinino a terra: e così a queste vigne, come nell' altre, nelle quali i tralci lunghi si lasciano, molto farà prò, se fatta presso al palo la (*) legatura, si legghi fuori di quella: e poichè già le lagrime gittano, soavemente un poco si torcano i fermenti, imperocchè per questa tortura, nasce intra la legatura, la succedevol materia, e non fa alcuna offesa all' uve nascenti: e questo modo appo Asti lodevolmente s' osserva da tutti. Ma i tralci intorno alla vite, a due, tre, o ver quattro pali, dopo il cavamento della vigna, affai contro a ragione, e sconciamente si legano. Ma in quelle vigne, le quali sono in ordine, se si fanno con pertiche, o solamente con fermenti, è conosciuta la loro operazione: ma se ne' piccoli pergoleti, fitti pali piccoli, e lunghi, appresso delle viti, e tre piedi in contrario rimossi, battoncelli forti, tra ciascun palo piccolo, e grande, si legghi, dalla parte della vite abbattuti, e all' opposto elevati: sopra i quali, sufficienti pertiche poste, le viti si distribuiscano ugualmente.

(*) *legatura, fuori di quella, poichè*

mente. Ma se in arbusti, o vero arbori sono le viti, niuna altra cosa da fare è, se non che le viti, in più luoghi si leghino agli stipiti, gli loro tralci, per gli rami, e i tronchi, ugualmente distribuiti, si leghino. Ma da provvedere è ogni anno la vite di sciorre, e di rilegare, che sì come dice Palladio, le viti si rifrigerano.

Del letaminar delle vigne, e del tagliamento delle barbe inutili.

CAP. XV.

DEL mese d' Ottobre, e di Novembre, di febbrajo, o di Marzo si fanno piccole fosse, intorno alle viti: e tagliate tutte le radici, che son nella sommità della terra, di letame s'empie: e massimamente questo è nella vite novella da osservare, che si tagliano le radici superchievoli, le quali avrà prodotte la State: le quali se si lasciano crescere, le 'nferiori radici fanno perire, e riman la vite in sommità sospesa, e non si potrà difendere, r'è dal freddo, ne dal caldo: ma queste piccole radici non allo stipite si debbon ricidere, acciocchè più quindi non ne rinascano, o vero che la nuova piaga, al corpo della vite inframmeffa, al seguir de' freddi, o de' caldi, non si riarda: ma ricidansi, lasciato un dito di spazio. E se temperato Verno è, le viti lasciamo aperte, conciossiefachè, innanzi al freddo, questo si sia fatto. Ma se violente Verno sia, innanzi al mese di Dicembre le copriamo: e se molto sia freddo, un poco di sterco colombino, intorno alla vite, doneremo. Ma quando altro letame, alle piccole poco, alle gran viti più ne pogniamo. Molto adopera alle vigne il metter del letame spesso, a far molto frutto: ma conciossiefachè,

F f 2

per

per lo fugo, il vin sia viziato, e anche s'offende al durare, que' che nobili vini aver vogliono, del mese d'Agosto, dove la vigna è più misera, seminano una corba di lupini a una bubulca: e quando convenevolmente sien cresciuti, sì gli risotterrano. E ottimo sterco alle vigne si crede dare, o vero nelle fosse, intorno alla vite fatte, se mettono, minutamente tagliati, fermenti, e pampani, e gli ricuoprano.

Del cavar delle vigne.

CAP. XVI.

DEl mese di Marzo la novella vite si cominci a polverizzare, e così è da fare ogni mese, infino a Ottobre, non solamente per l'erbe, ma acciocchè i semi ancora teneri la solidata terra non costringa. Ma del mese di Luglio la mattina, e a vespro, disposto il calore, si dee cavare, e diverre ogni erba, e le radici della gramigna sono da stirpare, perocchè fanno di molto danno. Fannosi ancora solchi, per quelle parti, nelle quali l'acqua si raccoglie, acciocchè all'estreme parti agevolmente discorra, che se vi rimarrà, le novelle spegne, e l'antiche viti offende. Di quel medesimo mese di Marzo è da farsi lo cava-mento delle compiute vigne innanzi, che le gemme troppo enfino, imperocchè, se l'aperto occhio delle vite vedrà il cavatore, accecheràssi grande speranza della vendemmia. E poi del mese di Maggio si fa la seconda cavatura delle vigne, in quel tempo, quando ancora non fioriscono, o vero, quando di fiorire si sono rifi-
state: imperocchè quelle, che fioriscono non si vo-
glion toccare. Ma in ciascuna cavatura da guardare è, che non si faccia in quel tempo, che la terra è molto molle: o vero secca, ma quando è di mez-

zana disposizione: e quanto più la terra si polverizza, tanto meglio è, e basta se mezzanamente la terra adentro si cavi. E sia studio, che tutta la terra si cavi ugualmente, acciocchè niente in quella di cruda terra rimanga, e massimamente presso alla vite. Perlaqualcosa con la verga, nella quale sia il nodo dell' altezza del pastino dilegnato, il diligente guardiano, in molti luoghi la provi: imperocchè questa cautela, i maliziosi cavatori, da questa negligenza sommoverà.

De' nocimenti, che avvengono alle viti, e di loro cure.

CAP. XVII.

AVvengono danneggiamenti nel primo anno alle piantate viti, che periscono, o rimangono quasi morte, la qual cosa alcuna volta si fa per erbe, intorno a quelle nascenti, le cui radici sottraggono il nutrimento alle viti, che se questo avviene, con ispeso cavare, e col tagliar dell'erbe s'ajutino. E alcuna volta addiviene, per l'ombre vicine degli arbori, e delle siepi: e allora, o son da tagliare in tutto, o ne' rami, o debbono essere spogliate di foglie: e spesse volte, per ardore di troppo Sole, mancano: per la qual cagione, o con ombragione, o con coprimento, di terra, intorno a quelle, con alcuno strame, acciocchè non si secchino, o vero con dar loro dell'acqua convenevolmente, quello impedimento cessano. Avviene ancora alcuna volta impedimento alle viti, per esser presso ad alcune piante, sì come cavoli, nocciuolo, o alloro, conciossiacosachè è trovato, che queste riardano le viti, imperò nelle vigne piantar non si debbono. Alcuna volta sono impediti da corrosioni d'animali, i quali molto l'offendono, e avveleniscono,

no, ed imperò, se poche viti sono, le viti s' armino con pruni competenti, e se molte, da fossati si cingano, e siepi. Alcuna volta le viti di Verno, per gielo periscono, ed imperò da ricider son presso a terra: e in que' luoghi nel potare, da curare è, che mai lo stipite non si rizzi sopra terra: e quando s' approssima il freddo, si potino, non accorciati i tralci, e tutti insieme, in alcuni luoghi, con vinco legati, appresso a terra si chinino; e sopra i capi loro, acciocchè non si lievino, alquanto di terra si ponga: e poi dopo il Verno, rimosso il legame, si rilievino, o vero faccianfi in arbori solamente, sopra li quali, non di leggier, per gielo, si seccano. Alcuna volta il freddo non l' uccide tutta, ma solamente i nuovi tralci, che per tenerezza del legno, e grandezza della midolla, difendere, non si possono: la qual cosa, quando avverrà, i tralci sieno tagliati suso in luogo convenevole a creare, o vero ancora, un poco del tralcio lasciato, se alcuna cosa di verde quivi avrà, sì si ricida, e così quasi rinnoverà, e formerassi la vite, e forse, in quel medesimo anno, alcuno frutto farà. Avviene ancora spessamente, che poichè i tralci, e l' uve, avrà prodotte, che per brina ogni verdezza perda: perlaqualcosa, in cotali luoghi, tali generazioni di viti da piantar sono, che tardi mettano, sì come sono albane, verzicano, e garganice, e majuolo. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi, che ogni verdezza rodono, e vermini verdi, e asuri piccoli, i quali taradori si chiamano a Bologna, i quali nati con l' uve, i tralci teneri forano, e seccano, contro i quali da sovvenire è, che a mano di femmine, e d' uomini si piglino, e con piedi si conculchino, o con fuoco s' ardano. Avviene ancora spessamente, che nel tempo del calore discenda con fervente Sole una piccola piovra, velenosa, e adusta, che

che volgarmente a Bologna melume chiamano, che molte generazioni di viti, in tal maniera sì alidisce, che il loro frutto a niente al tutto riduce. Ed imperò dove questo spessamente adiviene, piantisi quelle generazioni di viti, che niente, o poco s'offendano, da quello, sì come è maliffia, e albana, e grilla, e alcune altre generazioni conosciute. La tempesta ancora spessevolte la vigna consuma in tutto, contro la quale niente al tutto valer può, se non per la ventura piatosa orazione a Dio, con mondo cuor dirizzata; avvegnachè alcuni così maschi, come femmine, non sappienti la natura, e generazioni delle gragnuole, imprudentemente, o fallacemente affermino alla gragnuola, e alle folgori alcuna cosa far si possa. Avviene spessamente, che le viti dal marrone s'offendano, e allora la vite strettamente si legghi nella fedita, e, intorno cavato, letame di pecora, o di capra con la terra si mischi. Avviene spessamente, che la vite tanti pampani mette, che quegli, e l'uve a debito fine, e accrescimento non può produrre: alle quali del mese di Maggio da considerar sono i fermenti, i quali la novella, o vecchia vite avrà prodotti, e a quella pochi, e saldi le lasciamo, e con novelli ajuti l'affermiamo tanto, che i fermenti fermati indurino, e non lasceremo alla viticella tagliata, più che due, o vero tre rami, e per la 'ngiuria de' venti si leghino, se tu ne lasci al principio meno. Di questo mese spampanare si converrà: ma allora la spampanazione è necessaria, quando i teneri rami creperranno, senza malagevolezza, al premere, quando faranno stretti co' diti. E questo fa l'uve più grasse, e la materia, che dee succedere fortifica, e all'utilità del frutto ajuta, per la messione del Sole. Avviene ancora spesse volte tanta debolezza alle viti, che molto miseri fermenti, e uve producono, alle quali con letame, e con ispes-

so cavare, e corta potatura è da sovvenire. Ancora alcune sono sì liete, e grasse, che per la grandezza de' pampani le vigne chiuggono, e aombrano, e se, e le vicine viti, quasi affogano, nè il frutto suo maturar lasciano, alle quali sovvenir si conviene con larga potagione, e con rado cavare, e con privazion di letame, e de' pampani, e de' tralci tagliamento, nel tempo di Maggio, e con ispogliamento delle foglie ne' luoghi freddi, e massimamente dove l' uve impuzzoliscono, e faccianfi per gli lati trenta di innanzi alla vendemmia: e solo quella fronde da servire è, che, nella sommità posta, il Sole molto difenda: e se alcune giacciono in terra, suso, senza rivoluzione, soavemente si lievino. Ma ne' luoghi ardenti, e secchi s' adombri l' uva, acciocchè per la forza del Sole non si secchi, se però la piccolezza della vigna, o vero la facultà lo permette dell' operajo. Ancora in alcuni luoghi, troppo degli huomini, e de' cani ingiuria patiscono, le quali diligentemente, nel tempo della maturità, guardar si convien di dì, e di notte: e in quelle piantar si convengono quelle generazioni, che non sieno dilettabili, ma aspre a mangiare, come sono gnaresta, e marono, le quali non sono agevolmente toccate da alcuno, e nientedimeno nobile, e serbevole vino fanno. Dagli stornelli spesse volte sono infestate, che quando questo avviene, con funi, e segni terribili, appesi per la vigna, e da persone gridanti, e spaventantigli, si caccino. Ma se tanto è il loro assalimento, che per li predetti modi difendere non si possano, facciasi nel mezzo della vigna, sopra quattro colonne, un luogo soprantante, sopra 'l quale un fanciullo stia, e muova, e tragga le funi dagli altri capi, a' lunghi pali intorno alla vigna legati, con zucche, e con piccole mazze intorno di quelle, quando in alcuna parte vedrà bisogno, sì come nella Città di Chioggia da ognun s' osserva.

Della

Della conservazion dell' Uve fresche , e secche .

CAP. XVIII.

L'Uve, le quali conservar vogliamo, si voglion coglier, sanza guastarle, che non sieno per acerbezza aspre, nè per maturezza magagnate: ma che il loro granello sia dalla luce trasparente, e risplendente, e 'l toccamento, con morbida giocondità calloso: e se alcuno ve n'avesse magagnato, sene tragga, nè non ve ne lasciam rimanere alcuno, che per acerbità, contro a' lufigamenti dell' estivo calore, sia indurato. E allora conviene, che i tagliati raspi de' grappoli, sieno coperti di calda pece, e così in luogo asciutto, freddo, e oscuro, sanza entramento di lume, appiccarle. Ancora in un' altro modo possono esser serbate l' uve, che tratto il pane del forno, non troppo caldo, pongasi in quello della paglia, e sopra la paglia l' uve, e qui vi, per un' ora, secondo che a te meglio parrà, le lascia, tanto che alquanto s' appassino. O vero si pongano in su un' asse, o sopra alcuna graticciuola nel forno: e, poichè quindi faranno tratte, si tuffino nel mosto dolcissimo, e pongansi al Sole tanto, che alquanto sieno seccate, o vero alquanto dal mosto sgocciolate: e pongansi in vaso, quasi, come in botte, o vero in sacco. Anche altrimenti l' uve al Sole dicotte, poni in mosto, che bolla al fuoco, e lasciavele star poco, e poi le riponi al Sole, e sono ottime. Ancora uve sanissime, che alquanto al Sole passe, si servano nel sabbione secco al sole. Anche tra la paglia, o vero sieno sotterrate: ancora nelle foglie di viti secche: anche nel mele: Cato dice, l' uve nelle pentole, comodissimamente riporsi, e in sapa, e in mosto bene. L' uve passe greche, così fa. Torcerai i grappoli nella vite, i

Vol. I. G g qua-

quali abbiano migliori acini, e dolci, e lasciale mezzolanamente seccare, e, poscia colte, all'ombra l'appicca, l'uva distretta componi in vasi, e strigni, calcando con mano, e quando il vaso avrai pieno, di sopra pampani aggiugnerai, e coperchierai, e riporrai in luogo freddo, e secco, che sia senza fummo. I Salernitani l'uva passa in questo modo fanno. Eleggono le migliori granella, e al Sole le seccano, e poi nel forno un poco caldo le pongono, e poi con vino dolce le lavano, e sopra vi gettano polvere di cennamo, e legante in foglie di fico, e serban per un'anno, e queste virtù hanno d'ammorbidare, cotte in vino: e questo vino vale contro a fredda tosse. Fassi ancora uva passa in questo modo. Attorcasi nella vite, e lasciala pendere, per tre dì, o vero per quattro: e poi colto ciascun grappolo, con tanaglie, o vero con mano in molto dolce bogliente si ponga, e quivi tanto si lasci, che si possano dir due avemarie: e poi si seccino al Sole, s'egli è caldissimo, o nel forno, quando n'è tratto il pane. Ma guarda, che da piove, nè da rugiada si tocchino: e poi che sien raffreddate, in alcun vaso mondissimo, molto strette si pongano, e di sopra si pongan pesi. Alcuni altri, ottimamente seccate al Sole, ancora in mosto dolce freddo l'attuffano, e seccano alquanto, e compongono. Ma tutte queste cose acconciamente si possan far dell'uve ricenti, senza attorcere i grappoli, ogni altra cosa osservata, ch'ho detto, sappiendo impertanto, che malagevolmente seccar si possono al Sole nelle temperate regioni. Ancora, secondo la dottrina de' Greci, se l'uve, o pomi nella vite, o nell'arbore serbar vorrai per lungo tempo, metteragli in vasselli di terra, i quali sien coperti di sopra, e da una parte forati, e sieno appesti, avvegnachè le poma coperte con gesso, sieno servate per lunga età.

Della

Della virtù dell' Uve.

CAP. XIX.

L' Uva in due si divide, secondo Isac, cioè acerba, e matura. L' acerba è fredda in terzo grado, e secca in secondo. Questa ha tre sustanzie in se diverse, cioè: le granella, il buccio, e 'l sugo. La natura delle granella è secca, e dura, di niuna conversione in corpo, ma intera sen' esce. Ma di quelle pestate, e fattone farina, e bevuta; conforta la collerica uscita, e ristigne, e maggiormente se s' arrostita. Il buccio è grosso, e non si converte, ed imperò non nutrica, ed è confortativo dello stomaco, e 'l calor del fegato spegne, e toe la sete, e l' acutezza della collera calda, e rossa: mitiga il vomito, e la soluzion collerica stringe: e apposta agli occhi, delle palpebre i grossi umori assottiglia, e disecca. Ancora vale al pizzicor degli occhi, e all' asprezza. Ma il sugo dell' uve acerbe, innanzi a' dì caniculari, al Sole por si dee, che si secchi, e spessisi, come mele. Questo vale agli umori alla gola discendenti, e alle gengive, e agli orecchi: e, se cristeo ne facci, vale alle piaghe degl' intestini, e agli umori di lungo tempo alla matrice delle femmine discendenti. L' uva matura, in sua compiuta dolcezza, sangue lodevole fa, e più d' ogni frutto, sì come il fico, è miglior cibo: ma più il fico, che l' uva nutrica. E testimonia questo, che alcuni ne' suoi tempi solamente usan quegli: onde grassi diventano, e le loro cotenne chiare; e rimanendosi da quelli mangiare, agevolmente dimagrano. Le sue ossa, o vero granella son fredde, e secche, vicine alle granella dell' uve acerbe, ma hanno alcuna acutezza, per la quale tosto escono, avanti, che si convertano in nu-

trimento. Ancora la cortecchia sua è fredda, e secca, e dura a smaltire, e se con la cortecchia, e offa si mangi, indura la digestione, cioè uscita, e enfiagione, e ventosità genera, e umori lontani dal sangue lodevole. E se si mangiano nell' ora, che dalla vite si tolgono, se troveranno lo stomaco da mali umori, e cibi voto, e che sia forte a smaltire, bene si smaltiscono, e in lodevole sangue si convertono, e aiutano la soluzione del ventre, e 'l corpo purgan da' mali umori. E per lo contrario, se lo stomaco truovano di mali umori, e cibi pieno, a smaltir debole, in quello dimorano, ed enfiagioni generano, e ruggito, e in mali umori si convertono, e fummi, nocevoli molto, creano. Appiccate, e diseccate da' soverchi umori, sono più che altre uve lodevoli, e alle sottili diete convenienti: e sono di lungi da enfiagione, e dalla fummosità, e non sono stitiche, nè solubili. E messe in mosto, ed in sapa, da grosse diete sono, e meno allo stomaco convenienti: ventosità, ed enfiagione producono, per gli strani umori dal mosto, e dalla sapa presi. L'uve, aventi molta carne, più nutritibili, e più dure sono, che quelle, che più umore, che carne hanno. Ancora l' uva, il cui sapore è dolce, e grosso, e al mele vicino, più calda è, e sete genera, ed è di più grosso nutrimento, e a smaltir più dura, enfiagione faccente, e ruggito, e oppilazione della milza, e del fegato. E l' uva, il cui sapore è sottile, acquoso, è più freddo, e a smaltir più leggieri: e dello stomaco confortativa, e mondificativa da' collerici umori, e della sete mitigativa, e conveniente alle complessioni temperate. E l' uva il cui sapore è mezzolano, intra le predette, è di mezzana podestà. La bianca uva, chiara, e acquosa, leggermente nutrica, e agevolmente si smaltisce, e le vene tosto trapassa, e l' urina provoca. La nera grossa è

a smaltir dura, ma confortativa dello stomaco, e, se si smaltisce bene, dà buon nutrimento. La rossa, o vez citrina, mezzana è tra le sopraddette. La passa è secca a comparazion della verde: e di quella alcuna è dolce, la quale è più calda, e più umida, massimamente se nera sia. Questa vale al dolor del petto, e del polmone, e la tossa mitiga: ma quella, che acerbità ha, meno nutrica, ed è più fredda, e più secca della dolce, e imperò conforta lo stomaco, e spegne il calore, e costringe il ventre.

Dell' apparecchiamento della Vendemmia.

CAP. XX.

Approssimandosi il tempo della vendemmia, da apparecchiare, e acconciar son le tina, in que' luoghi, dove usanza è di bollire il vino, co' suoi raspi, e acini, ma in altri i canali, e le corbe, e i cofani, e ceste, e tutti strumenti, e vasi, che a ciascun necessarj sono, secondo le varie usanze de' luoghi: e tutti i vasi necessarj ottimamente da bagnare, e da lavar sono: e i vinchi vecchi, serbati, da ritrovar sono, imperocchè migliori, e più durevoli sono, che i nuovi, imperocchè i nuovi non son ben maturi.

Del tempo da vendemmiare.

CAP. XXI.

Utile è a conoscere quando da vendemmiar sia, imperocchè alcuni, innanzi, che l'uve sien mature, vendemmiano, ed imperò sottile, e cattivo, e non durevole fanno il vino. E altri più tardi vendemmian-
ti,

ci, non solamente le vigne offendono, che sono già risolte le forze, ma ancora cotal vino, e più passibile, e men durevole fanno. Conoscesi dunque il tempo della vendemmia al gusto, e alla veduta. E dicono Avicenna, Democrito, e Africano solamente in sei dì dover l' uva indugiar matura, e non più, se il granello dell' uva già non sia verde: ma in quella nerezza, o vero altro colore, nel quale alla perfine esser dee, secondo la natura della generazione di quell' uva, significa quella esser matura. Alcuni in verità priemono l' uva, e se il granello n' esce ignudo, non carnaccioso, dicono l' uva esser matura, e da vendemmiare: ma se n'uscirà il granello con parte della carne, dicono non esser matura. Ma alcune, poichè incominciano a esserASSE, quelle allora dicon mature. Altri le pruovano così: d' uno spesso grappolo ne traggono un' acino, e dopo un dì, o due, considerano s' egli entra in quella medesima forma nel luogo dell' acino: e se gli acini dintorno non ricevono accrescimento, vendemmiar s' affrettano: ma se considerano il luogo dell' acino esser fatto minore, e gli acini; i quali son dintorno, crescere, non fanno la vendemmia, mentrechè crescono. Ma Palladio dice la maturità conoscersi, se premuti dell' uve i granelli, che negli acini son nascosti, sien di color fusco, o presso che neri: la qual cosa, fa la naturale maturità. Convien si dunque allor vendemmiare, e massimamente la Luna essendo nel Cancro, o in Leone, o in Libra, o in Scorpione, o in Capricorno, o vero in Aquario. Ma quella finendo, ed essendo in segno sotterraneo, conviene affrettar la vendemmia, sì come Borgondo dice. Ed in somma da sapere è, che se l' uve molto grasse, per gli lati, dalle foglie si nudino, il vino, che di quelle si fa, meno acquoso sarà, ma più poderoso, e meglio da durare. Se l' uve si colgano dopo terza, quando

do la rugiada è risoluta, e che l'aria sia calda, e chiara, il vino sarà più poderoso, e miglior da durare. L'uve chiare non grasse, nè consumate, e in neuna parte corrotte, il vino fanno più potente, e meglio, e più da durare: e così le contrarie, il contrario adoperano. L'uve troppo mature, fanno il vino più dolce, ma men potente, e meno durevole, che quelle del primo tempo: colte troppo acerbe, fanno il vino più acerbo: e le mezzolane, fanno il vino potente, e che meglio dura. L'uve in accrescimento della Luna colte, fanno il vino meno serbevole, e nel menomamento più. Se l'uve nere a bollir si pongano nel fondo del tino, il vino sarà più rosso: e se le mature, più maturo: e se le acerbe, più acerbo: e se mele, più dolce: e se salvia, salviatico, e generalmente sapore, e virtù acquiterà di quello, che in quel luogo si porrà, se ne' di convenevoli bollirà. E se l'uve colte in alcun dì, in monticello si pongano, il vino più maturo sarà. Se il mosto ne' vasi, senza raspi bolla, buono, e durevole sarà, ma più tardi chiarirà, che quello, che co' raspi bollirà.

In che modo è da vendemmiare.

CAP. XXII.

Coloro, che portano i cofani maggiori, o vero corbe, o vero, che nelle ceste l'uve colgono, cavinne le foglie, e se alcuna acerbo, o vero fracido, o vero secco acino vi si truovi, si tolga via. e convienfi ancora a coloro, che pigiano, che se alcuna foglia per dimenticanza di coloro, che portano a' tini, vi fosse rimasa, la ne cavino, perocchè se nel vino le pigeranno, sarà il vino più aspro, e agevole

vole a corrompere: ma dell'acerbe, putride, e scocche uve, gran danno ne seguirà al vino.

In che modo si deono l'Uve pigiare, e farne vino.

CAP. XXIII.

MEsse l'uve nel tino, incontanente, co' piedi, premer si convengono da coloro, i quali sono ordinati a ciò: e quando ogni acino ugualmente avranno calcato, fuso i raspi, e le granella si sollevino, e traggano, acciocchè 'l mosto di molto omore discorra di sotto a' tini. E quando la seconda volta avranno pigiato, e tratto in alto i raspi, e molli, e caldi, e non molto umidi, quegli avranno fatti, sotto legno, e strettojo quegli alluoghino, imperocchè caldi, e molli essendo, agevolmente discorrono. Ma se molto umidi si pongano, e' bisogna, che la composition de' granelli sottoposti si rompa. Ma gli entranti ne' tini sì si conviene de' piedi esser lavati, e non ispesso uscirne, e rientrare scalzi. Ed è buono, che ne' tini non mangino, nè bevano: e che sieno vestiti, e cinti per gli sudori sopravvegnenti. Ma in alcune parti, come a Bologna, la calcano alla vigna nelle bigonce, sì come mezzanamente possono: e calcate, poste sopra i carri ne' vasi, si portino a' tini, ne' quali stare a bollire permettono per otto dì, e oltre, infino a quindici, o vero venti: perlaqualcosa molto si purificano i vini: ma del sapore de' raspi molto si magagna il vino. Ed imperò meglio è, che sopra il vaso sì si ponga un graticcio, o vero strumento d'asse forato, a questo disposto, sopra il quale stia un pigiatore, il quale, pigiando, compia quello, che nella bigoncia compiere non poteo. E quando bene tutti avrà calcati i raspi co' piedi, da una parte del tino

tino gli metta, nel quale tanto solamente bolla, che purificato sia, e i raspi sopra il liquore elevati, e da quello divisi, il che in pochi dì adiviene. E questo fatto, ripongasi ne' vasi: e ne' tini acqua si ponga poca, o assai, secondo, che più nobili, e più potenti, o vero più vili uve faranno, e secondo che questo vino mischiato, che è chiamato acquerello, migliore, o piggior s'ama. Ma da sapere è, che quanto meglio l'uve si calcano, tanto minore, e piggior fia l'acquerello; ma se male calcate faranno, il contrario farà. E secondo questo modo, il vino si purificherà, e durabile si farà, e non si vizierà per lo sapore de' raspi. Ed è da sapere alcune maniere d'uve essere, che in tal maniera i raspi suoi sono aspri, che con quelle, senza suo piggioramento, bollir non possono: e alcuni, che sono sì poco aspri, che con essi bollir lungamente possono. E da sapere è ancora, che quanto l'uve più grasse, e più acquose sono, tanto meno co' raspi bollir debbono ne' tini: e quanto più nobili, e più secche faranno, tanto più in quelli star si conviene. Anche da sapere è, che poi che l'uve colte, sono in monte poste, se in due, o vero tre dì così staranno, molto s'accresce la maturezza, e la dolcezza loro, e del vino: ed imperò utile è nelle vigne aver bottume, nel quale l'uve si pongano, dove più tempo potranno stare; e di fuori in tini piccoli di bottume fatti, sarà raccolto vino maturo, che quindi uscirà, che molto soave, e dilettevole sarà: ma non la State agevolmente si potrà serbare, imperocchè fu d'uve troppo mature. Da sapere è ancora, che ogni vino, che co' raspi, e cortecce degli acini non bolle, è bianco: ma quello, che con essi bolle, si tigne da loro, e dalla corteccia il colore acquista, nero, o bianco, o rosso, o di color d'oro.

Vol. I.

H h

Di

Di quelle cose, che dell' Uve far si possono.

CAP. XXIV.

Dell' Uve far si può agresto, passo, defruto, sapa, vino, e aceto, de' quali tutti da dire è, come si fanno, e come si conservano, e della natura, e virtù, che hanno ne' corpi umani.

Dell' Agresto, passo, defruto, corosino, e sapa.

CAP. XXV.

L' Agresto si fa di due maniere, liquido, e secco. L' agresto liquido si fa in questo modo. Quando l' uve sono acerbe, e son venute a debito accrescimento, si colgono, e si pestano, e in mastello, o in tino, o altro vaso, si pongono al Sole, e in quello si pone alquanto di sale. E poichè due, o vero tre dì al Sole sieno state, si prende il sugo, e riposto, all' uso si serba: e alcuni del sale non vi mettono: ma con quello meglio si conserva, e massimamente se di cotali uve fatto sarà, il cui vino di State serbar non si può. L' agresto secco, così da fare è. Togli l' uve acerbissime, e pesta, e priemi, e poni in vaso di rame a fuoco, e cuoci tanto, che alla coagulazione s' approssimi, e poi lo poni in vaso disteso, e ponlo al Sole tanto, che si secchi, e serbalo: e alcuni il pongono a seccare al Sole, senza cuocere, se 'l Sole è caldo. Alcuni fanno l' agresto d' uve, che alcuna cosa di dolcezza abbiano: ma il primo è più stitico, e più freddo. Puossi ancora nel terzo modo fare agresto spesso, come mele, ch' è molto virtuoso, sì come di sopra detto è nelle virtù dell' uve. Il pas-

passo, tutta l' Affrica grasso, e giocondo, usa così fare. Colgonfi l' uve passe molte, e pongonsi in cestelle fatte di vinchi alquanto rade, tessute con le verghe, prima fortemente si battono: e poi dove il corpo dell' uve, per forza delle battiture, si solve, qui vi si sprema, e ciò che n' esce, è detto passo: e riposto nel vasello, a modo di mele, si serva. Il defruto, coroèno, e sapa si fanno di mosto, perchè defruto è detto dal bollire, quando è forte spessato. Il coroèno quando la terza parte perduta, le due parti rimangono. La sapa quando è tornata la terza parte, la quale migliore fanno le mele cotogne insieme cotte.

*Della purgazion del vino fatto dell' uve acerbe,
e corrotte.*

CAP. XXVI.

Conviensi tutte l' uve acerbe, o vero altrimenti corrotte spartire dall' altre: e il mosto, che di queste è, così è da curare. L' acqua piovana infino a mezzo è da cuocere. E di questa acqua, cotta, quant' è del mosto, la decima parte sopra infonder nel vino, e da capo ancora col vino cuocerla, sì che per decozione si consumi la decima parte. Alcuni altri non fanno così, ma mettono l' acqua nell' uve, mischiando l' acqua per terzo di quello, che credono, che n' esca di mosto: poscia dopo la calcatura dell' uva, cuocono tanto, che si consumi la terza parte.

Della cura del vino dalla piovra commossa.

CAP. XXVII.

SE per li piovevoli acquazzoni molto sopravvegnenti, l'uve nella vigna ancora stanti, o vero dopo la vendemmia, più che non si conviene s'immollino, a necessità quelle pigeremo, o se, vendemmiato, il mosto debole esser conoscerai, che questo cognoscerà il gusto, quando il vino ne' vasi si metterà, dopo la prima bollitura, incontanente si tramuti in altri vasi, e nel fondo rimarrà ogni cosa limosa, per la gravetza. Alcuni altri meglio fanno, che 'l vino cuocano tanto, che la ventesima parte consumano, e mettonvi di gesso la centesima parte. Coloro, che lodano il vino, tanto il cuocano al fuoco, che la quinta parte si consumi, e consumata, di quello usano.

In che modo s'imbotti il mosto.

CAP. XXVIII.

I Vasi, innanzi che vi si metta il mosto, con acqua falsa pura, con ispugna lavar si convengono, e con incenso suffumicare, e non fargli troppo pieni, nè troppo scemi: ma immaginar si conviene quanto il mosto a bollire crescer possa, acciocchè di sopra non versi. E poichè messo vi sarà il mosto, per cinque dì, e con mani, e con bicchieri la schiuma, e qualunque altra bruttura sarà da levare: la quale schiuma, e bruttura, fuori del Cellario dilungi sarà da trarre, perocchè se presso vi si gitterà, sene generano i moscioni, e pessimo odor ne viene, che amendue
que.

queste cose il vino rivolger fanno: ed imperò i tini abbiano buono odore, e le cantine massimamente.

In che modo il mosto per tutto l'anno si serba.

CAP. XXIX.

INnanzi che l'uve si pigino, il mosto, che di quelle stilla, il quale presmone alcuni chiamano, metti in quel medesimo di, ne' vasi impeciati d'entro, e di fuori, sì che 'l vaso sia mezzo pieno, e tura diligentemente con gesso: e molto tempo basterà il mosto dolce, o molto più si serba nel vaso molto chiuso con cuojo, e messo nel pozzo, imperocchè, non soprabollendo, sarà sempre dolce il mosto. Se alcuno a poco a poco calcherà l'uve, che fortemente non si stringano, questo mosto utile a durar sarà, sì come Burgundio dice. Altri il vaso, come detto è, d'entro, e di fuori, impeciato, in pozzo pongono, sì che solamente le labbra soprafastieno: questo per esperienza ottimamente veduto è: altri in rena umida, il vaso cuoprono, ovvero sotterrano.

*Come si conosce il mosto, nel quale ha acqua,
e in che modo si parta.*

CAP. XXX.

ACciocchè conosciamo se 'l mosto ha acqua, le pere crude, e, secondo altri, le more, metti nel mosto, e, se acqua ha, s'attufferanno, e, se no, sopra noteranno. Alcuni altri la canna greca, che nasce nell'acqua, o vero lino, o ver papiro, o ver fieno, o vero alcuna cosa arida ungono d'olio, e nel vino mettono, e traggono, e, se acqua ha, ra-
gu-

gunansi le goccioline nell' olio, e quanto più n' avrà, tanto più farà delle goccioline dell' acqua ragunamento. Altri più semplicemente faccenti, il vino mettono in una pentola nuova, che non sia immollata, e appiccandola per due dì, e stilla la pentola l' acqua mischiata. Alcuni spargono il vino sopra la calcina viva, e se vi avrà acqua, spargeralla, e se nò, la costringerà. Alcuni nella padella da friggere hanno l' olio bogliente, e mettonvi il vino, e se vi ha acqua, sonerà, e farà ampolle, e salterà. Alcuni ungono la spugna nuova con l' olio, e turano la bocca del vaso, e rimboccano, e, se acqua v' avrà, usciranne per la spugna, e quella medesima pruova nell' olio fanno. Altri mettono un poco di mosto in mano, e freganlo, e se è puro, e viscoso, o glutinoso, e appiccicante, e se ha acqua, non è appiccicante. L' acqua in questo modo si parte dal vino. Albume umido metti in vaso di vino, e poi con ispugna, unta d' olio, la bocca del testo tura, o d' altro vaso, e inchinalo, che versi, e usciranne solamente l' acqua.

In che modo si chiarifica rosso il mosto.

CAP. XXXI.

IN una metreta di dolce mosto, mischia una ciotola d' aceto, e dopo tre dì sarà puro.

In che modo il mosto non sprabbolla.

CAP. XXXII.

COrona di puleggio, o di nepitella, o vero d' origano al collo de' vasi intorno poni, sì come dice Burgundio. Alcuni le interiora de' vasi appresso de' lab-

Iabbri ungon di latte di vacca, e terrà il mosto il qual bolle dentro.

In che luogo dee stare il vino per conservarsi.

CAP. XXXIII.

LA cella del vino a Settentrione la dobbiamo avere opposta: fredda, oscura, o vero a oscurità prossimiana, di lungi da bagni, da stalle, da forno, da privati, da cisterne, da acqua, e da tutte cose di puzzo, o di mal'odore. Ma nel libro della vendemmia, da Burgundio composto, si dice, che 'l più forte vino all'aere da porre è, e che ragguardi il Ponente, e 'l Meriggio, con alcune pareti opposte: e tutti altri vini sotto coperto da por sono. Le finestre altissime si convengon fare, ad Aquilone, e ad Oriente volte.

Del tramutar del vino, e dell' aprir de' vasi.

CAP. XXXIV.

Convienfi il vino travasare a' venti Settentrionali, e non Meridionali, e i più deboli nella Primavera, e i più forti di State, e quegli che sono negli aridi luoghi, dopo il Soltizio brumale, cioè da mezzo Dicembre innanzi: e quando si tramuta il vino a Luna piena, diventa aceto. Ed è da sapere, che quando il vino dalla feccia si parte, più sottile, e più debole si fa. Affermano gli esertissimi huomini, che se presso alla festa d'Ognissanti, quando il vino di bollir cesserà, e la feccia al fondo sarà discesa, si rimuova dalla feccia grossa, e' farà nel Verno un letto sottile, con quale meglio si serba: e dopo il Verno meglio
si

si chiarificherà nel tempo della Primavera. Anche dicono, che se 'l vino con la feccia lungo tempo dimori, che venente il calore, ella si gli s'incorpora, che del suo sapore, si vizierà, e non si potrà in alcun modo chiarire, se non si cuoce, infino al principio del bollire con lente fuoco, e chiaro, e in mondo vaso si ponga con salvia, avente nel fondo due mazze, o vero una tegola netta, ravvolta in mantello di grosso panno, o vero si ponga in tino netto, e in quel medesimo vaso poi si racchiuda, col modo predetto. Da provvedere è ancora, che 'l Verno si scaldi, e la State s'affretti. Convienfi tramutare il vino quando la Luna è scema, e che sia fotterra: e convienfi ancora, che quando de' vasi grandi in piccoli vasselli lo tramutiamo, osservare il nascimento delle Stelle, perciocchè si muove la feccia nel nascimento delle Stelle, e massimamente quando fioriscono le cose. Ma consigliano i savj, e massimamente Esiodo, che quando s'apre il doglio, che 'l vin, ch'è nel principio del vaso, e che è appresso del fondo, si logori, e quello, che è nel mezzo, si serbi, imperocchè è più potente, e più dura, e a vecchiezza è più acconcio. Il vino il quale è presso alla bocca del vaso, sì come all'aria accostantesi, è più debole, imperocchè svapora, e quello che è presso al profondo, o vero approssimante alla feccia, tosto si rivolge. Convienfi adunque trasmutare in testi il vino, o in altri vasi, e non empiergli, infino all'orlo, ma un poco sotto 'l collo, acciocchè non s'affoghi, e abbia respirazione, se dell'acetosità non si tema: ma se di quella si tema, quasi niente respiri, e si faccia cochiume di falcio verde dalla corteccia mondato. Anche buono è, che presso alla cannella del fondo sia una piccola cannellina, per la qual si tragga un poco di vino ne' tempi caldi, e ventosi: imperocchè per quel-

quello esce alcuna cosa della feccia col vino, ed egli si chiarificherà meglio. Anche si conviene, che quando s'apre il vaso, si ragguardi il nascimento delle Stelle, imperocchè allor si fa movimento de' vini: e non si conviene allora il vino cercare, o vero assaggiare. E se alcun vino di sì aprirai, convienti guardare al Sole, acciocchè la sua chiarità non entri nel vino. Ma se la notte, per necessità l'aprirai, convienti guardare al lume della Luna, che non venga al vino. Anche si conviene, che i voti vasi incontanente si lavino con acqua salsa, o vero con cenere, o vero con terra argillosa si secchino, se 'l vino è debole: ma se è molto potente, solamente si chiuda da ogni parte, imperocchè l'odore, e la potenza sua difende i vasi.

Del tempo, e modo d' assaggiare i vini.

C A P. XXXV.

ALCUNI, traenti i venti boreali, assaggiano i vini, imperocchè allora sono immutabili, e chiari: alcuni altri sperti conoscitori de' vini, all' Austro gli assaggiano. L' Austro maggiormente muove il vino, e mostra, chente è: ed essendo digiuno non si conviene i vini assaggiare, imperocchè il gusto si rintuzza: nè quegli, il quale ha troppo manicato, e troppo bevuto, secondo che dice Burgundio: ma per consuetudine i Bolognesi, a stomaco digiuno gli assaggiano. Anche conviene, che chi assaggia il vino non abbia manicato cose amare, nè insalata, nè altro, che 'l gusto trasmuti, ma abbia manicata poca cosa, la quale abbia bene smaltita. Alcuni altri volendo prendere, o ingannare i comperatori, una botte nuova hanno, la quale immollano d' ottimo vin vecchio, e be-

Vol. I. I i ne

ne odorifero, e in quella pongono il vino, che vender vogliono. Ma più maliziosamente alcuni danno noci, e formaggio a queglii i quali vogliono assaggiare il vino, acciocchè certissimamente si falsifichi il gusto: e questo diciamo, non che 'l facciamo, ma acciocchè non siamo ingannati. Convienfi ancora il comperatore spesso assaggiare il vin nuovo, e vecchio, acciocchè non dimentichi quello, che fuggir debba.

Del segno da conoscere il vin da bastare.

CAP. XXXVI.

MEsso il vin nel vaso, dopo alcun tempo, da travasare è in altro vaso pianamente: e nel primo vaso da lasciare è la feccia, e diligentemente il vaso si racchiuda, e poscia è molte volte da riguardare, e odorare, che alcuna trasmutazion non si faccia intorno alla feccia, che non generi moscioni, o ver fango bianco, lo quale si fa sotto la botte, o alcuna cosa simile: perchè allora è da stimare il vino esser da corrompersi: e se niente di tali cose si generi, è da credere il vin perdurabile. Alcuni altri una canna intera perforata mandano infino al fondo, sopra le fecce, e richiudendo il foro della canna di sopra, col dito grosso, e poi levando il dito, per l'odorato attraggono l'odore inferiore: e poi fucciando, attraggono parte della feccia, e, secondo la qualità della feccia, considerano chente è il vino. Alcuni altri tolgono un poco di vino, e, raffreddato l'assaggiano, e chente nel gusto lo truovano, cotale per innanzi esser credono. Convienfi fare l'assaggiamento del vino, il quale è nel mezzo del vasello. Ma altrì tolgono segno dal coprimento de' vasselli, e, discoperto il vasello, assaggiano quello, che è nel coprimento, e se vi-

no.

nofo è, dicono il vino effere ottimo: ma fe acquofo, nò. Alcuni altri fanno segno per lo gufto, fe al principio è afpro, è segno certo, fe molle il contrario.

De' nocimenti ch' al vino avvengono.

CAP. XXXVII.

AVviene al vino il corruttibile per acquofità, la quale acquifta dalla vite, o vero per acquofità pofcia a lui mefcolata, che fi corrompa, e rivolga fi, per varie cagioni, adoperanti in quella il calore ftano: e fe la feccia, o vero un poco di cotal vino di quel medefimo vafò, trattone l' altro, nel vafò fi lafcia, e non s' apra il vafò, fi converte in muffa, la quale il vafò guafta, e poi qualunque vino in quel pofto, confequentemente corrompe: e fe di quel vino in vafò fano, o vero altro vino fi mifchi, o vero alcuna cofa vi fi ponga, quello infetto rende, e in fua corrotta natura converte. E ancora il vin forte, e potente, e maffimamente dolce, groffo, fe nel tempo caldo fi lafcia nel vafò non pieno, nè di fopra chiufo, ifvapora il caldo, e l' umido del vino, e rimane il freddo, e il fecco, che in acetofità fi converte, de' quali tutti è da dir la cura.

In che tempi il vino più agevolmente fi volga, e corrompa.

CAP. XXXVIII.

OGni vino fpeffo fi volge appreffo del tramontar delle Pliade, e appreffo del Solftizio eftivale, e appreffo fotto al Cane sbogliante, che vulgarmen-

te Curino è chiamato, e generalmente appresso a ogni vento dell'anno, e nel caldo, e nel gelo, e nelle larghe piove, o vero per violento vento, o vero tremuoto, o per duro tuono, o vero quando fioriscono le rose, o vero le vigne, sì come Burgundio scrive.

In che modo si può provvedere, che 'l vino non si volga.

CAP. XXXIX.

I Sali arsi, messi nel vino, nol lasciano volgere, nè più, che non si convien, bollire, nè la schiuma più ampia farsi: e le mandorle dolci, mescolate con l'uve nere, lo conservano. L' uva passa, trattene le granella, e con rena messa nel mosto, o vero nel vin cotto, fa il vin grasso, e permagnente. Alcuni l' uva secca in vigna nata, colgono, e singularmente l' usano. Il gesso messo nel principio, fa il vino austero: ma nel tempo vegnente, l' austerità svapora. L' utilità del gesso, per molto tempo si sta, e conserva il vino, e nol lascia volgere: e la sua proporzione è, che se 'l vino sia lento, e di sapore umido, o da piova infetto, la centesima parte del gesso basterà: ma se 'l vino è nato in virtù più forte, la metà abbondantemente basterà. Il sien greco, se si triti con sale arso, e con vino si mescoli, i vini, che si volgono, dalla sua mala feccia spartiti, ed in feccia di buon vino rimessi, permanenti staranno. Ma alcuni, accendenti le fiaccole, nel mosto le spengono, e non lascian rivolgere il vino. Alcuni il frutro del cedro, e galle arse mescolano nel vino, e fannolo permagnente. Altri cenere di fermenti di vigna, e seme di finocchio pesto, e in massa recando, mischiano col vino. Alcuni i vini volti trasmutano in altri vasselli, e
se

se sono offesi dal caldo, ne' risfrigerati luoghi quegli ripongono: e se da umore, e frigidità, in caldi, e secchi luoghi il tramutano. Altri feme di lino, e vero legno di quercia ardono, e la cenere metton nel vino: altri latte, e mele mischiati, acciocchè molto sieno lievi, metton nel mosto. L'argilla, dopo la bollitura del vino messa, il purga, di sotto traendo seco alla feccia ogni turbolenza, e maggiormente se arsa sarà, farà il vino bene ogliente, e dolce. I rettili, che di Verno, quella mangiano, vivono. L'argilla addolcisce il vino, e 'l fa permagnente. L'elleboro nero, e bianco poco messovene, espurga il vino, e fallo durare. Il vin cotto, infino alla terza parte, messo nel mosto, il fa durare. La farina del grano fa i vini durare. La ragia del pino ritiene i vini. L'allume scagliuolo fa i vini stitichi, e quegli, che inacetiscono, o inagriscono, ferma. Confezione è mirabile al vino conservare, che si chiama panaccia. Togli aloè dramme due, incenso dramme due, amomo dramme due, melliloto dramme quattro, cassia dramme una, spiganardi dramme due, folio dramme quattro, mirra dramme due: tutte queste cose legate, metti in ciascun vaso, poichè 'l vino quivi farà stato messo, e farà spurgato, mettine in ciascun vaso un cucchiajo di queste spezie, e poscia le sciogli dal panno, e nel vino la polvere lascia, e dopo, per tre dì, con radice di canna, muovì. Alcuni altri, altra confezione fanno. Togli gruogo dramme tre; questo rende buon colore: d'incenso maschio stacciato, dramme tre: e questo fa il vino austero: di folio una manata: e questo dà buono odore al vino, e tutte queste cose staccia, e mescola: e in ciascuna anfora di vino metti due cucchiari, quando il vin non bolla, ma sotto stia. A ogni vino questo proprio serva, che già per se stanti quegli con le spezie condifchi. Altri in

ve-

verità così i vini condiscono. Togli cardamomo, ghiaccio giuolo illirico, cassia, spiganardi, melliloto, filobalsimmo, squinanti, costo, spicaceltica, ogni cosa per uqual parte pesta, e nel vino metti. Anche prendi seme d'Artemisia, e d'erba cinque foglie, e polverezza, e quando il vino è bollito, ponglivi dentro, e non si avvolgerà. Altri, acciocchè non si avvolga il vino, ne' raspi due, o vero tre di bollir lasciano, e di Febbrajo il tramutano: e di quello la terza parte, o la quarta bollono, e insieme mischiano: e poi vi pongono una comune scodella di sale, in dodici corbe di vino. O vero altrimenti tramutisi di Febbrajo, e la quarta sua parte si bolla al fuoco, e schiumisi tanto, che la sesta, o vero l'ottava parte menomi: e presso alla fine del bollire si ponga in ciascuna caldaja dell'ingamula, e del livertissimo secco, o vero del livertissimo solamente, sì che un poco col vino bollano, e con quello, caldo, si ponga nel vaso: e se si pongano con esso graspi ben lavati, prima nel mosto posti, più chiaro sarà il vino, e turisi il vaso, sì che non respiri, e sia ben cerchiato: e questo certo è: o vero altrimenti si fa dilettevole, e maraviglioso a bere in questo modo. Qualunque vino sia, priemansi l'uve, e 'l vino niente co' graspi bollito, tutto al fuoco bolla, e dischiumpisi, ed in vaso si ponga, e poi prendi venti garofani per ciascuna corba, o con filo, o in pezza posti, nella bocca del vaso metti, e certo è. Altri dicono, che se 'l mosto premuto, e incontanente, senza raspi, si ponga nelle tina, e coperto con alcun panno netto, o vero nuova stuoja, e così infino a quindici, o vero venti dì si lasci, e ciascuno di si schiumi, poscia sia messo in doglio, sarà maraviglioso, e in chiarezza, e in sapore.

In che modo il vino volto si liberi, e guarisca.

CAP. XL

TOgli ciriege amarine, in buona quantità, e tutte intere nella botte, dove è il vino volto le metti. E così il vino comincerà a bollire: e così si lascino per tre dì, o vero infino a tanto, che cessi di bollire, imperocchè in quella bollitura si purga il vino dalle fecce ottimamente: e quando il vino chiaro vedrai, in altra botte il poni, e certo è. Ma se col vino volto, mele, in buona quantità, distempererai, e nel vaso, dov' è il vino volto il metterai, e con un bastone il detto vino col mele menerai, e poi il lascerai, chiarificherassi il vino, perocchè col mele tutta la torbidezza del vino discende al fondo. Alcuni altri, ottimamente faccenti, nel tempo della vendemmia, i racimoli freschi, non istretti, in buona quantità nel vaso del vino volto pongono, dove i racemi sono per la madre del detto vino: imperocchè i raspi il volto riducono a dovuta bontà, e sapore, dopo alcun tempo. Ma questo è da sapere, che innanzi, che alcuna cosa si faccia al vino volto, da tramutare è, e dalla sua mala feccia liberarlo. Alcuni il volto vino ne' raspi, donde il vino di novello sia tratto, gettano, acciocchè in quegli chiarifichi in ogni parte, e quivi lo lasciano quanto bisogna, che se molto farà, non tutto subito, ma a parte a parte, per volta, succedendo, è da fare, acciocchè 'l calor de' raspi non impenga, e 'l bollire, per lo quale si chiarifica, in tutto cessi: e quanto meno il mosto sarà stato ne' raspi, tanto più forte adopera. Palladio dice, il vino in quel dì diventerà chiaro, e buono, se dieci granelli di pepe, e venti di pistacchi triti, con un poco di vino, met-

metterai in sei festieri di vino, e muovilo, per lungo spazio insieme, e poscia il lascia riposare, e colalo, e poscia farà, ivi a poco, buono ad usarlo. Anche il torbido, incontanente chiaro farassi, se sette pinocchi, in un festario di vino, metterai, e lungo tempo il commoverai, e poco il lascerai riposare: e incontanente prenderà purità: e colar si dee, e usarlo. Alcuni il chiarificano con noccioli di pesche: altri con sola chiara d'uovo, e poco sale. E secondo altri, prendi pietre bianche di fiume, e quelle cuoci in forno, infino a tanto, che le crepature comincino ad apparire, e allora in polvere sottilissima si rechino. Anche prendi sal bianco, e tritalo sottile, e in vaso di dieci corbe poni once sei di polvere di pietra, e quattro di sale, e mettilo in vasello, mestando: e se per ciascuna corba due uova aggiugnerai, o vero tre, farà ottimo, che ancora delle dette pietre crude, e sottilissimamente polverizzate, e senza sale far si potrà, e queste provatissime sono: e ottimo è, che alcuna cosa di mele vi s'aggiunga, imperocchè 'l mele rosso, del vin bianco ristora il color perduto, e ogni mele è viscoso, e grave, e d'ogni liquore conservativo: e se troppo farà torbido, più di ciascuno s'aggiunga: e queste cose, per lo suo peso, traggono la feccia torbida al fondo, acciocchè non possa su agevolmente da capo levarsi, e non guastano il vino con alcuno mal sapore. Ma se in tanto torbido è, che diventa livido, e discorra, com'olio, per lo calor naturale di quello in tutto spento, niuna, sì come a morto, può medicina valere. Ma se il vino non è in tutto spento, ed ha colore rosso corrotto, e giallo, con vino albaticeo, o vero con altro molto rosso, o vero con lavatura di cortecce secche, o vero ricenti, d'uve albatice, o vero con colature di seme d'ebbio, ristorerà: e il sugo de' detti semi, il sapore del

del volto vino corregge, e simigliantemente il mele rosato. Quel medesimo ancora far si può con lavatura delle dette cose secche. Anche ottimamente si chiarificherà in questo modo. In vaso di venti corbe prendasi uova quaranta, e in alcuno vafello rotte, con mano, o con netta granatuzza, molto si dibattano, alla perfine una scodella di gromma comune si mischi, e con alquanto vino, aggiunto, nel vaso si ponga: e fatto questo, con una mazza fessa, nel vaso polta, lungamente si rimeni, e più volte, per disotto la fecciaja, si tragga, ed in vaso ancora si riponga: e quando chiarificato sarà, ogni torbidezza, per lo spillo, dalle costole, e disotto per la cannella, si tragga, e di nuovo si riponga nel vaso. Ma è da sapere, che in vino bianco solamente la chiara si ponga, nel rosso il tuorlo, o la chiara, e nel molto torbido più delle cose si pone. Anche in luogo di gromma, ottimamente il sale si pone: e alla perfine un poco d'acqua di fiume nel vaso si ponga. Altri raccolgono nella vendemmia i semi dell' uve, i quali ottimamente secchi, e di quelli fatta farina, una piena manata, in ciascuna corba pongono, e diligentemente mischiano. E' detto di persone esperte, che il vino è ben chiarificato, e rimosso dal mal sapore, se si ponga in vaso carrario una mezza libbra d'allume di rocca chiaro, e altrettanto di zucchero rosato, con libbre otto di mele, in questo modo. Che 'l mele sia cotto, e ottimamente si schiumi, il quale raffreddato l'allume molto polverizzato, e 'l zucchero strutto in quello si mischi, e con una brocca, o secchia di vino in questo commischiato, tutto si ponga nel vaso, e ottimamente, con una pertica fessa, si menino, e 'l vaso sturato, infino al dì seguente, si lasci, e sarà chiaro nel secondo dì, o nel terzo: e se il vino farà molto torbido, o puzzolente, di ciascuna delle cose predette, più alcuna co-

Vol. I. K k fa

fa si ponga. Dell' acerbo, maturo si fa, se nella predetta misura libbre una di perfetto zucchero, con vino, e mele rosso, si ponga, per lo modo predetto: la qual cosa ancora fa il vino di buon sapore, e odore, o vero si chiarifica ottimamente, e fassi puro, e odorifero in questo modo. Prendi libbre mezza di buono allume di rocco, e mezza d'allume zuccherino, e sottilmente polverezza, e poni mezza oncia de' predetti, per ciascuna corba, s'egli è poco torbido, e s'egli è molto torbido, ponvene un'oncia, e toglì una libbra di gomma bianca, o vero rossa, secondo ch'è il vino, in ventiquattro corbe, e prendi una piena mano di sale bianco, e tre uova fresche, per ciascuna corba. E se 'l vino è bianco, non por le tuorla dell' uova, ma se è rosso ponlevi tutte: le quali uova rotte, in alcun vaso fortemente le mena con mano, e metti in quell' uova una secchia d'acqua di fonte, o vero di pozzo. E ancora dibattute, e le soprad dette cose apposte, e fortemente percosse, e nella detta botte di ventiquattro corbe, poste, e, con pertica fessa, ottimamente col vino nella botte dibattute, e mischiate, tanto, che tutto sia torbido, e traendo di sotto per la spina fecciaja, e ponendo di sopra per lo cocchiere, lascisi: e il secondo di sarà chiaro, e infino all' ottavo, ciascun di un bicchier sene tragga: e simigliantemente, per lo spillo inferior del costato, tre volte il dì, tutta la torbidezza si tragga, tanto, che consumata sia. Ma da sapere è, che innanzi, che si facciano le dette cose, tramutar si dee in vaso, e della sua mala feccia liberarlo. Puossi ancora chiarificarlo, colandolo col colatojo di panno.

Lo che modo il vino si muti in altro colore.

CAP. XLI.

POichè 'l vin bianco, di sua vendemmia, in alcun vaso avrai tramutato, e per un dì farà riposato, mettilo nel tino, del quale fu tratto il vin nero, e dopo due dì farà chiarissimo, e molto rosso. Anche se nelle tue vigne sono tante uve bianche, che avanzin le nere, vendemmisi da per se, e nel tino le nere si ponga prima, e le bianche di sopra, e tutto ottimamente nero farà. Palladio dice, che la vite ha questa natura, che se la bianca, o vero nera si rechi in cenere, e nel vino si metta, imporrà a quello ciascuna forma del suo colore. Candido si renda del rosso, per questo modo, cioè. Che la cenere del fermento arso, in misura d'un modio, si metta nel doglio, il quale tenga anfore dieci, e per tre dì, così lasciato, si cuopra, e lotisi, e farà bianco: o dopo quaranta dì passati, farà nero: o vero s'arrossa, o annera ottimamente nel tempo della vendemmia, con uve, che si chiamano albariche, e co' lambruschi ben maturi: quando saranno stati, circa dodici dì, rotti in alcun vaso, se si ponga il lor vino nerissimo in quello, che intendiamo annerare: e con l'annerato vino molte volte si lavino i raspi del detto albarico, o vero lambruschi. E anche ottimo modo ad annerire il vino puro, o vero mischiato ne' tini, che quando i raspi levati sono, sopra il liquore, come meglio far si può, si priemano in quel medesimo. E anche due volte, o tre si faccia quel medesimo, e così dalle cortecce dell'uve nere si rigneranno. Arrossiscesi ancora, o vero s'annerà, e chiariscasi, e 'l suo colore morto rive, in questo modo. Che a ciascuna corba si prenda mezza libbra di semi secchi d'ebbio, o di sambuco, e bol-

lasi nel vin caldo, e mollichisi, e poi con le mani, o vero col pestello si tritino, e molte volte si lavino col vino, e lavatura con uova, e gromma, e vin rosso, e sale vi si metta, e ben commosso si servi.

In che modo il vino si muti in altro sapore.

CAP. XLII.

A Condire il mosto, i Greci mettono il mosto cotto a mezzo, o a terza parte, sopra 'l mosto non cotto, e dicono dell' aspro farsi soave, se due bicchieri di fior di farina d' orzo, mescolata insieme con vino, metterai nel vaso, e per un' ora vel lascerai. Altri le fecce di vino dolce mischiano, o vero meglio: poichè un carro d' uve, posto nel tino farà, mele liquefatto al fuoco, in buona quantità vi si metta: e poi quante volte si porta al tino, sene ponga: che se polvere di pepe al mele si mischi, potente si farà, e se garofani v'aggiugnerai, o vero alcuna cosa odorifera, acquisterà il loro odore. E dicono, che 'l vino è fatto soave a bere in questo modo. Metti debita quantità di finocchio, e di santoreggia, la quale si convenga alla quantità del vino. Il vino, in verità d' ottimo odore si farà in pochi dì, se l' orbacche della mortella salvatica montana, secche, e peste bene, si mettano nel vaso, dove alquanti di (almeno dieci) stieno in riposo, e poscia lo colerai, e useralo. Anche corrai il fior della vite arbusta, e seccheralo all' ombra, e poscia lo pesterai, e staccerei diligentemente, e terralo in vassello nuovo: e quando vorrai, in tre cadi, una misura di fiori, la quale i Siri chiamano chenica, metterai, e il doglio sopra chiuderai, e 'l sesto o vero il settimo dì apirrai, e userane. Puossi ancora fresco a una funicella legare, aven-

avente in capo una pietra, per la quale s' attuffi nel vino, e tanti di tenervelo sospeso, quanto che odorifero il renda, e non più: che, se troppo vi stesse, di mal sapore il guasterebbe. Il vin nuovo come vecchio diventa, se la mandorla amara, e assenzio, e gomma di pino, e sien greco insieme mescoli, quanto bisognare stimerai, e parimente pestagli, e di questi in una anfora di vino un bicchiere ne metterai, e farassi il vino potente. Il vino affermano del debole farsi potente così. Di altea, cioè di malvavischio le foglie, o vero le radici, o vero il suo torso tenero cotto metterai, o vero gesso, o vero due ciotole di ceci, o vero di cipresso galle tre, o vero foglie di bosso, quanto con mano piglierai: o vero seme d' Appio, e cenere di fermenti, alla quale la forza della fiamma abbia assottigliato il corpo, e ogni solidezza levatole. E generalmente in qualunque tempo in acerbo, o vero potente, dolcissimo por si può, e 'l vino acerbo in dolce, se la dolcezza dispiaccia. Il vin nobile in ignobile, e 'l potente in debole, se gli vuoi aggiugnere alcuno estranio sapore, poni quelli, che vuoi al filo legati, con piccola pietra, e ogni dì del vino, tentando, assaggia: e quando ha del sapore quello, che basta, trai il filo acconciamente, acciocchè 'l vino non si commuova, ed è provato, che 'l foglio ottimo sapore dà al vino.

In che modo il vino, e i vasi si liberino della muffa.

CAP. XLIII.

SE 'l vino ha muffa, o vero altro mal sapore, prendi la vitalba con le sue radici, e sotto la botte poni le radici sotterra, sì ch' elle vengano diritto al forame della botte, e di sopra attuffa i rami
nel

nel vino, per un palmo, per lo cocchiume di sopra, e lasciala star tre dì, e perderà quel mal sapore, e odore. Altri prendono la vitalba lunga, e procurano, che da un capo si ficchi nel vaso, in luogo della spina fecciaja, e inchinisi a terra, e sotto quella s'attuffi, sì che stia ferma: e l'altro capo si rivolga due, o vero tre dita sopra terra, e vedrai cotidianamente per li pori della vitalba la muffa uscire, e così menomerà 'l sabor della muffa. A quel medesimo fa un pan di panico fra due testi, e caldo pon sopra il cocchiume delle botte. E dicesi, che cura il vin dalla muffa se più di con pane candidissimo si turi. La qual cosa tanto si dice sia da fare, che 'l pane, che vi si pone, in niun modo, s'anneri: o vero si prendano l'orbacche dell'alloro, e bollansi in vino, e pongansi nel vaso. E in questo modo si dice liberare il vaso, e 'l vino, ma il vino ha mal sapore. Ed imperò meglio è, che i rami dell'alloro si bollano nella caldaja del vino, e nel vaso si pongano, e mescolinsi col vino. I rami divisi, e insieme legati, per lo cocchiume s'appendano nel vino, e quivi alquanti dì si lascino, tanto che 'l vino sia dilibero, e poi sene traggano; in questo modo non si guasta il vin d'altro mal sapore. Oltr'a ciò ho provato io, che molte nespole acerbe, infilate in quattro, o più funicelle, e poste per lo cocchiume, sì che discendan nel vino, e ivi per quindici dì lasciate, o per un mese, ottimamente il vaso, e 'l vino guariranno dalla muffa. Anche si dice curare, se la mattina, e la sera nel vaso una manara di salvia s'appenda, in modo, che non tocchi il vino, e comunque n'è tratta, la botte sia lavata, e ben curato il forame. Anche dalla muffa il vino curar si dice, se un sacco stretto pieno di panico caldo sia messo per lo forame, e nuoti per lo vino, e alquante volte si muti. Anche per certo si di-

dice, che guarisce dalla muffa, se si prenda una manata d'erba, che si chiama morella, e nella parte di sopra, con cordella legata, la mattina per lo cocchiu-
me nel vaso si ponga, tanto che per due dita sola-
mente discenda nel vino, e la fune sopra 'l vaso ad
alcuna cosa legata, e detto vaso ottimamente si turi:
e così per quel dì solamente si lasci, e poi la sera
si tolga, e altrettanto di recente erba si ponga: e
quivi infino al levar del Sole, della mattina seguente,
si lasci: e così per tre, o vero per quattro volte, si
faccia, e liberasi il vino. O vero pongasi un sac-
chetto sottile netto, di pezza lina, o vero di stamigna
pieno di sale, o ver di gesso, o vero di calcina, per
lo cocchiu-
me, con una cordella legato, che nel mez-
zo del vin discenda, e così sempre si tenga, e farà
prò. Il vaso infetto di muffa, in questo modo si cu-
ra. Pongasi calcina viva, in quantità d'una quarte-
ruola, in un vaso di dodici corbe: e nel vaso ben tu-
rato si ponga acqua, o vino bollente, e turisi, che
non rispiri, e lascisi per alcuna ora, e molto si rivol-
ga il vaso: e quando è raffreddata aprasi, e lavisi: o
vero si tolga il ginepro cotto in caldaja di vino, e
sia messo nel vaso con vino bogliente, e poscia si la-
vi, e facciasi, come detto è di sopra. E meglio è,
se l'uno, e l'altro, cioè il secondo dopo il primo,
si faccia: e ottimamente, senza dubbio, diliberasi.
E altri dicono, che si cura con sale nel vaso posto, e
per tre mesi quivi si lasci. Quel medesimo si farà con
calcina, o vero gesso, o vero cenere: o vero si libera
in questo modo. Radasi ottimamente il vaso dentro
con rasiera, o vero ascia, e nelle fessure con punte
di coltello sene cavi la muffa: e pongasi in vaso di
dieci corbe una quarteruola di cenere di fermenti,
con ogni sua brace: e più se 'l vaso fosse troppo in-
fetto, mettavisi cenere, con brace, per tutte le parti
del

del vaso, e poi si chiuda il vaso, e per lo cocchiame vi si metta acqua bollente, e turisi, e ad ogni parte si rivolga, e così si lasci tanto, che la cenere, e l'acqua raffreddate saranno: e allora ottimamente si lavi: e nell'ultimo si risciacqui, con acqua calda bene insalata, e in questo modo si curano i tinacci. Ma perchè non si possono così chiudere, si cuoprano con istuoje, e panni, per modo, che poco sfiatino. Anche il vino, e 'l vaso dagli esperti si dice liberar dalla muffa, se vi si mette folio polverizzato, in fortit sacchetto, per lo cocchiame, per modo, che nel mezzo del vino, più di dimori: e non si vizia di mal sapore, e un'oncia, in vaso di cinque corbe, basta. Anche si dice il vaso curare con aceto fortissimo bollito, se di quello si lavi, e alquanto si lasci stare. Altri dicono, che se vi si fa entro fuoco con paglia, si cura: e forse meglio si libera con fuoco di fermenti. Conservansi i vasi dalla muffa, se, quando voti saranno, insino a piccola quantità di vino, s'aprano, e traggasene, il vino, e la feccia, e ottimamente si secchi, e poi d'acqua salata, o vero vino, si bagni, o vero, quel non trattone, ottimamente si turi, acciocchè l'odor del vin non esali. E questo non addiviene nel vin mischiato, che possa rimaner nel vasello, come si crede.

*In che modo si provvede, che 'l vino non inacetisca,
e come inacetito si guarisca.*

CAP. XLIV.

POni la cenere della vitalba nel vino, e non si farà acetofo, come alcuni dicono. Ma meglio si provvede, che 'l vino non inforzi, se si tenga in cella fredda in pieni vasi, e chiudansi ottimamente, che
non

non isfiatino: che se 'l vaso non è pieno, ed è in luogo caldo, e si teme dell' acetire, prendasi un pezzo di lardo grasso ottimo, e in una pezza bianca di lin sottile si cucia, e dall' un capo, legata una corda, per lo cocchiere si metta, tanto che venga infino nel mezzo del vino. E quando il predetto vino, bevendo, si menomerà, anche il detto lardo più giù si discenda, e di sopra il vaso ottimamente si chiuda, e così tanto stia, che 'l vino sia consumato: e quanto più lardo farà, tanto meglio il vin si conserverà. Acciocchè l' aceto diventi vino, in quello, si dice, seme di porro doverfi mettere. Altri dicono, che dall' acetosità s'ajuta, se sopra 'l cocchiere foglie di viti sien poste, e spesso mutate, e di sopra alcuna pietra posta. Altri dicono se olio d'uliva si metta nel vaso, tanto che cuopra la superficie del vino, ottimamente dall' acetosità si difende, e quando è l' ultima parte del vino uscita, l' olio raccogliere si potrà.

In che modo si faccia l' aceto.

XLV.

L' Aceto si fa in questo modo. Pongasi buon vino, sì che sia mezzo pieno il vaso, e specialmente vin dolce, in luogo caldo, e in vaso d' aceto inferto, e sia il vaso scoperto, e fassi aceto. Anche se potrai il vin chiaro, o vero torbido, ne' raspi, onde sia uscito molto, e un poco d' aceto sopra v'aggiunga, e lascierailo star per un mese, o più, diventerà ottimo aceto. E se 'l vuoi tosto fare, scalda l' acciaio, o vero pietra, e poni in vino, che la bocca del vaso rimanga scoperta: o vero il vaso si ponga al Sole per quattro dì, entrovì il vino, e un pò di sale: o vero si può ancora più tosto fare in questo modo.

do. Prendi il vaso, chente 'l vuoi mettere, ed empilo di buon vino, e ottimamente il tura, e nella caldaja piena d'acqua fa il vaso, per grande spazio, bollire, e incontanente inacerirà. A fare aceto fortissimo, prendi le corniole, quando incominciano ad arrossire, e le more, che nascono ne' campi, quando son grosse, o vero incominciano ad arrossire, e de' sambuchi, innanzi che comincino a enfiare, e delle prugne delle siepi acerbe: e tutte queste cose insieme polverezza fottilmente, e allora prendi del migliore aceto, che troverai, e distempera, o vero intridi con quella polvere, sì che facci panicci ben secchi. E quando vorrai fare aceto fortissimo d'alcun vino, se 'l vino sarà potente, ponvene un' oncia, e se sarà debole, ponvene più di quel pane, secondo che ti parrà, e incontanente sarà aceto fortissimo, o infra otto dì. Anche dicono gli esperti, che se si tolgano i raspi dell'uve nella vendemmia, e in quel tempo ben si lavino, e da' fiocini, e da ogni immondizia si purghino, e un poco al Sole si secchino, e in alcun vaso si pongano, sì che l'empiano a mezzo, e altrettanto di vino s'aggiunga, e di sopra il vaso si chiuda, farassi aceto fortissimo: al quale, sì come penso, farà molto prò, se i raspi prima si bagnino di forte aceto, e sempre si potrà quindi l'aceto trarre, e 'l vino aggiugnere. Se le radici del rafano si secchino, polverezzinsi, e in vaso si pongano, farassi subito aceto. Anche si prenda l'acetosa, e secchisi, e polverezzisi, e di quella, con forte aceto, si faccia pane, e secchisi, e in vino si ponga, incontanente si fa aceto, che ancora nella mensa far si potrà: e quel medesimo della radice del rafano si dice.

Della

Della virtù dell' aceto.

CAP. XLVI.

L' Aceto è freddo, e secco in secondo grado, ed ha virtù penetrativa, e incisiva, per la sua sostanza, e costringitiva, per le sue qualità. Contra 'l vomito, e contra 'l flusso del ventre, bollano in aceto galle, o vero rose, e simiglianti cose, e in cotale aceto, si ponga lana, o vero spugna, se fia vomito sopra lo stomaco, e se è flusso di ventre, sopra le reni, e bellico. Lo sciroppo acetoso, che si fa d'aceto, è buono alla semplice terzana, e alla cotidiana di flemma falsa, e ad ogni febbre acuta, se si dia la mattina con acqua calda, imperocchè divide la materia collerica, e fassi così. Il zucchero si dee risolvere in acqua, e aceto, e cuocasi tanto, che s'appicchi alla mestola. Anche vale contro a ogni materia calda. Similmente si fa dell'aceto alcuna volta ossimele semplice, e alcuna volta composto: il semplice si fa di due parti d'aceto, e di terza parte di mele: il composto si fa in questo modo. Togli barbe d'appio, di finocchio, e pretosemolo, e pestale alquanto, e per un dì, e per una notte le tieni in aceto. Il secondo di le cuoci insieme, poi cola, e in cotale aceto poni il mele alla terza parte, e cuoci come detto è di sopra: Lo squillitico aceto si fa così. Togli la cipolla squilla, e tienla per un dì, e una notte in aceto, e cuoci, e cola. E convienfi gettar via quel di dentro, e quel di fuori: e li mezzani spicchi mischiare: e poi mischia mele, e cuoci come di sopra. Ma se non hai la squilla, in luogo suo, poni barbe di rafano, e 'l simile fa di quelle. Dassi l'ossimele semplice, o composto contro alla fredda materia, sì come lo sciroppo

L 1 2

ace-

acetoso, contro alla calda, imperocchè divide, e digestisce quella. La salsa d'aceto, salvia, pretosemolo, menta, e pepe l'appetito conforta. Anche le carni, se sono manicate solamente con l'aceto, confortano l'appetito. E sappi, che se l'aceto truova lo stomaco pieno, purga il ventre, se 'l truova voto, lo fa stitico. Anche vale contro alla debolezza per la 'nferità, se in quello si ponga pane arrostito, e di quel pane mollicato si bagna la bocca, le nari, e le labbra dello 'nfermo, e le vene pulsatili nel braccio, cioè i polsi: e sopra quelle vene si legghi il pane predetto. E più ancora vale il pane intinto in sugo di menta. Vale ancora l'aceto contro alla litargia; e frenesia, se si stropicci con esso le palme delle mani, e le piante de' piedi. Avicenna anche dice, che l'aceto fa prò alla combustion del fuoco, più tosto, che altra cosa. E quando si mischia con l'unto d'olio, o vero con olio rosato, e dibattesi bene, e infondevisi dentro lana fucida, e ponfi sopra il capo, vale al dolor caldo del capo, e alla sua forza. E lo 'mbagnamento della bocca di quello vale al medesimo, e propriamente con allume fa prò al crollamento de' denti. E lo svaporamento dell'aceto caldo fa prò alla malagevolezza dell'udire, e aguzzalo, e apre l'opilazioni, cioè i turamenti del colatojo, onde esce la rema, e risolve il suon degli orecchi, e vale, quando è bevuto caldo, dopo le medicine mortali, cioè veleno.

Del Vino, e delle sue virtù.

CAP. XLVII.

IL Vino, secondo Isac, dà buon nutrimento, e rende sanità al corpo: e se si prende, come si dee, e quanto bisogna, e quanto può la natura sostenere, con-

conforta la virtù digestiva, così nello stomaco, come nel fegato: imperocchè impossibile è l'operazione della virtù digestiva confortarsi, senza forza del calor naturale, il quale conforto la virtù naturale, e accresce forza. Niuno cibo, o beveraggio si trova così confortativo del calor naturale, sì come il vino, per la compagnia della familiarità, la quale ha con la natura: e imperò tosto si converte in naturale, e mondissimo sangue: onde Ruffo Filosofo dice. Il vino non solo conforta il natural calore, ma ancora chiarifica il sangue torbido, e l'andamento del corpo, e massimamente le vene apre, e mondifica, e l'oppilazion del fegato lieva, e apre la tenebrosa fummosità, e la tristizia, generata dal cuore, scaccia, e i membri di tutto 'l corpo fortifica. E non solo la sua bontà nel corpo si mostra, ma ancora nell'anima: fa quella dimenticar tristezza, e angoscia, e dalle letizie, e confortala a cercare di sottil cosa, e dalle sollecitudine, e ardimento, e non le lascia sentir dolor, nè fatica. E dunque conveniente ad ogni età, ad ogni tempo, e in ogni regione, se preso sarà, secondo la forza, e consuetudine del bevitore, e secondo che la natura potrà soffrire. L'operazione del vino non adopera in un modo ne' vecchi, e ne' giovani, e negli adolescenti, e fanciulli. Ne' vecchi in verità è secondo medicina, imperocchè 'l calor del vino alla lor frigidità repugna. A' giovani è secondo cibo, imperocchè la natura sua è simile alla natura del giovane: agli adolescenti, e fanciulli è cibo, e medicina: imperocchè, avvegnachè 'l calor natural loro sia forte sostanzialmente, nientedimeno non è in perfezione, per l'abbondanza della loro umidità, ed imperò, quindi il vino al natural calor loro dà accrescimento, e nutrimento, e disecca la loro umidità, onde è medicina. Ed imperò è da sapere, che nel Ver-

no,

no, e nella fredda regione, si conviene il vin pretto: la State, e nella calda regione, il vino molto innacquato di necessità si conviene: imperocchè i corpi refrigerano, ed inumidisce, per l'acqua, che v'è mischiata. Resiste ancora al calor dell'aria, acciocchè non faccia i corpi caldi, e secchi, e porta velocemente il cibo con la sua sottilità a' membri di tutto 'l corpo. E adunque contra due cagioni contrarie ajutativo, imperocchè egli scalda i corpi freddi, e disecca gli umidi naturalmente: infredda i caldi, ed inumidisce i secchi accidentalmente, imperocchè, con la sua sottilità, e perforazione, l'acqua reca a' membri, quando necessità hanno di refrigerare, e d' inumidire. La diversità del vino generalmente è in tre maniere: il recente d'un' anno, il vecchio di quattro anni, ed oltre, il mezzano di due anni, o vero tre. Il recente è caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza, e umidità, ed imperò più nutritivo è, che gli altri, e mali umori genera, e non pensati sogni, e ventosità dello stomaco, e degl' intestini: onde Galieno. Il vino, qualunque recente sarà, non ha forza di menare il cibo per lo corpo, nè di provocar l'orina: onde si conviene agli abbienti fredda, e umida natura da quel guardarsi. Ed imperò, se necessità sarà eleggasi il vin chiarissimo, o acquoso, per lungo tempo del tino tratto. Ma il vecchio vino caldo, e secco è in terzo grado, e alcuna cosa d'amaritudine ha. Questo vino poco nutrica, al capo tosto saglie, e la mente percuote, per l'acutezza del suo pugnere, massimamente se di quello molto si beva, e a quello poca acqua si mischi. Ed imperò guardarsi da quello, quegli, che hanno deboli nerbi, e che hanno i sentimenti acuti, imperocchè grande nocimento a loro presta, s'egli non avessero molta umidità ne'lor corpi, la qual resista: onde Galieno dicē. Molto è il vin
vec-

vecchio conveniente a quegli, ne' cui vasi moltitudine d'umori crudi è ragunata. Ma il vino mezzano è buono, perch'è temperato, e questo è caldo, e secco nel secondo grado, ed imperò questo vino s' elegga, ed il vecchissimo si dispregi. Simigliantemente il nuovo, infino che non è restato di bollire, e che la materia terrestre al suo natural luogo non è discesa, e l'aereo al suo natural luogo, cioè alle parti di sopra non è salito, sì che il liquor suo, chiarissimo, mondificato, e lucidissimo apparisca. Ed imperò da sapere è, che il colore, il sapore, l'odore, e il livore, la debolezza, e la fortezza diversificano il vino nella sua qualità, e operazione. E il colore in quattro modi generalmente, cioè bianco, e nero, che sono semplici, e rosso, e aureo, i quali son composti da questi: e sono altri colori intra questi, cioè glauco, e roseo, i quali sono intra 'l rosso, e 'l bianco: e 'l pallido, e 'l suppalido, i quali sono intra l'aureo, e 'l citrino, i quali tutti in questo modo si generano. Il vino fatto dell'uve bianche, prima è bianco, per l'acquosità, e crudità, e per mancamento del suo calor naturale: ma quando alquanto invecchierà, e un'anno passerà, il calor suo s'accresce, e la sua umidità è menomata, e fassi di colore subalbido, cioè sotto bianco. Che se più invecchierà, che passi due anni, molto più il calor suo s'accresce, e la sua umidità si menoma, e fassi il color suo pallido. Se ancora farà più vecchio, che passi quattr'anni, e la sua digestione compia, e naturalmente la caldezza in istato sarà venuta, il color suo sarà citrino. Similmente il vino delle rosse uve fatto, quando nel principio ancora è crudo, e 'l suo calor mancherà, il colore avrà a bianchezza vicino: ma quando passerà un'anno, confortasi il calore, e la digestion sua, e fassi il color rosato. E se passi due anni, e compia

la sua digestione, e virtù, color rosso avrà. Ma se 'l vin sarà d'uve nere, nel principio è nerissimo, e oscuro, per la parte terrestre signoreggiante in lui, e per mancamento del suo calore, e digestione. Se passerà un' anno, il suo calore, e digestion si conforta, e discende la natura terrestre al suo luogo, e incominciasi a chiarificare, e farsi intra 'l rosso, e 'l nero, mezzano. E se passerà due anni, e 'l calor suo compia la sua perfezione, e digestione, e discenda il terrestre alle parti di sotto, e sia chiarificato, farsi di rosso colore. Manifestamente dunque intendiamo il vin bianco, e 'l nero esser meno acconci, e meno convenevoli, che tutti gli altri, ma il bianco più, che 'l nero ha umidità, e acquosità: il nero ha terrestrità, e grossezza. La diversità del vino è per lo sapore: imperocchè altro è dolce, altro pontico, cioè brusco: altro sciocco, altro potente. Il dolce è caldo nel secondo grado, secco nel primo, alquanto ha d'umidità, onde è grosso, e non lodevole nella sua operazione, se non perchè 'l ventre purga: imperocchè in ogni cosa dolce è virtù purgativa, e colativa. Il qual vino, se alcuna cosa truova, che alla sua operazione sia contraria, ed è costretto ad accostarglisi, scaldasi, e bolle, e sale alla parte di sopra dello stomaco, e in collerici umori si converte: sete genera, e ventosità enfiativa, e oppilazion nel fegato, e nella milza, e la pietra nelle reni cria, e massimamente se i membri troverà apparecchiati a cotali passioni, o vero la digestiva virtù debole. E imperò guardinsi da quello quegli, ne quali la grossa, e umidanatura signoreggia, imperocchè per la sua grossezza, agevolmente le sottili vene del fegato oppila: ma al polmone non nuoce, imperocchè non passa a quello, se non quello, che di quello è il più sottili, imperocchè le vene del polmone, che sono molto ampie; oppilar non può. Ma quan-
do

do il vin dolce ha rossezza, e chiarezza, e bevuto farà quanto si conviene, e secondo, che alla natura basta, conveniente è a quegli, che da infermità si lieva, e a cui è necessaria moltitudine di nutrimento. Ma il vin brusco, il quale acerbo è detto, è più duro, più chiaro, e più grave, e più tardi si digerisce, e le vene più malagevolmente passa, che 'l dolce, imperocchè 'l dolce più caldo è, e più accettabile sapore ha. Ma il pontico, e terrestre ha aspro sapore, onde è malagevole a passar le vene, nè non provoca la digestion, nè il sudore, dunque non buono sangue genera, il ventre, e gl' intestini conforta. Il vino sciocco migliore è, che 'l brusco, imperocchè è temperato a comparazion del brusco, onde è conveniente a quegli, che hanno calda complessione, e massimamente allo stomaco, ma poco nutrica, e tosto l'orina commuove. Il vino potentissimo, è di tutte cose più caldo, e di più forte operazione, e tosto al capo sale, e bollire, e scaldar fa l'umidità del corpo: onde il fummo, salente dallo stomaco, nuoce al celabro, e la mente percuote. Necessario è dunque si guardino gli abbienti calde complessioni, se non sia molto innacquato, e, quanto si conviene, si prenda, e secondo che si conviene all'etadi, e alle regioni, e consuetudini, si loderà: imperocchè i grossi umori dissolve, e le vie delle vene, dalla putredine mondifica, e 'l sangue chiarifica. Ma a' vecchi, e a coloro, che alla loro età s'avvicinano, per lo ragunamento della superfluità ne' lor corpi, e cotal vino ottimo, massimamente se sarà vicino alla purità, imperocchè il lor calore conforta, e dissolve l'abbondanza de' crudi umori. Confassi anche a quegli, a' quali grossi umori, e crudi ragunati faranno. La diversità del vino, per lo liquore è, imperocchè, o è sottile acquoso, o vero terrestre grosso, o vero mezzano. Ma il vino

Vol. I. M m fot-

sottile acquoso, sempre si truova con bianchezza, e chiarezza, onde agevolmente nello stomaco si smaltisce, e passa le vene. L'orina provoca, e imperò è utile a' febbricitanti, imperocchè non fortemente riscalda, e la mente non percuote, niuno anche, al celabro, o vero a' nerbi, fa nocimento: e se non sarà innacquato, sarà migliore, e massimamente a fortigliare la sete. Il vino terrestre, e grosso, è contrario al sottile acquoso, onde lo stomaco grava, imperocchè duro è alla digestion, e malagevole a passar per le vene: l'orina non provoca, e tardi al capo sale, per la sua gravezza, e grossezza, e imperò non agevolmente inebbria. Ancora alcuno vino è odorifero, il quale va tosto al sentimento odorabile, che sta nella pellicola del cerebro, per la sua leggerezza. Alcuno è di neutro odore, per la grossezza, e gravità sua, e alcuno è d'odore orribile. Il vino odorifero, il suo liquore significa esser temperato, e sottile, d'ogni bruttura mondificato, e al tutto digesto: onde chiaro sangue genera, lodevole, e mondo, ed è del cuore confortativo, e l'anima letifica. La tristezza, e angoscia caccia, imperocchè mondifica il sangue da cosa putrida, la qual sia nel cuore. E imperò cotal vino ad ogni età, e complessione è conveniente, se si prende, secondo che si conviene, e che la natura sostiene. E anche muta il vizio dell'anima in virtù, imperocchè la rivolge da impietà a pietà, dall'avarizia a larghezza, dalla superbia in umiltà, dalla pigrezza in sollecitudine, di paura in ardore, dalla martezza in facondità, ed in astuzia, ed ingegno: ma questo si fa, quando temperatamente, sì come si conviene, si bea. Ma se infino all'ebrietà si bea, generasi a' sopradetti in contrario, imperocchè l'ebbrezza della ragionevole anima il lume spegne, onde permane il capo, sì come la nave in
ma-

mare, senza governatore, e sì come la milizia senza rettore. Il vino di neuno odore, dimostra della sua fummosità la grossezza, e gravità, e indigestibilità, e imperò è di non lodevole nutrimento, e genera sangue grosso, e fummo torbido, e oscuro, e imperò si fa cagion di tritezza, ma non tosto al capo sale. Il vino, grave, e orribile odore avente, è pessimo, imperocchè, per orribilità del suo odore, e gravità, al cerebro nuoce, e la mente percuote, e a' nervi, e alle pellicole del cervello lesion fa, e genera pessimo sangue, e massimamente se è brusco.

I N C O M I N C I A

I L

LIBRO QUINTO

*Degli Alberi, e natura, e usilà de' frutti
loro.*

DI sopra, nel libro secondo, molte cose degli arbori generalmente son dette, quando della natura delle piante, e delle cose comuni a coltivamento di ciascuna generazione de' campi, convenientemente trattai. Ma al presente, in questo quinto libro è da trattare spezialmente di ciascuno arbore di per se. Ma imperocchè alcune cose son comuni, e alcune proprie, in prima diciamo del coltivamento di tutte in comune, e poscia del coltivamento delle singolari arbori, le quali si truovano nella nostra regione, secondo ordine d'alfabeto, acciocchè 'l trattato di catuna sia trovato più agevolmente: e primamente di quegli, che fruttificano largamente, tratteremo, e poi brevemente de' non fruttiferi, e delle loro utilità. Dirassi adunque di quelli, che fanno frutto quanti sono, e delle loro diversitadi, e quale aere, e qual terra desiderano, e come, e quando si piantino, e come s'innestino, e cultivino, e si formino, e liberino dal nocimento. Dirassi ancora di loro, come i loro frutti si colgano, e quando: e anche in che modo serbar si possano, e quello, che di lor si può fare, e delle virtù, ch'egli hanno ne' corpi degli huomini.

Degli

Degli arbori in comune.

CAP. I.

LE distinzioni degli arbori, e le loro diversità, non è bisogno di porre, nè annoverare in comune, imperocchè a ciascuno son nella propria regione assai note, e, per gli singolari trattati di quegli, saranno manifeste. Ma è da sapere, che certi arbori desiderano, e amano aere molto caldo, sì come le palme, e 'l pepe: e altri richieggono aere freddo, sì come il castagno. Ma li più richieggono aere temperato, come quasi tutti. Ed alcuni vivono in ogni aere, come il melo, il pero, e alcuni altri. E certi sono, che desiderano terra molto grassa, sì come il moro, il fico, e simiglianti: E certi desiderano terra molto magra, e sabbionosa, sì come la palma, e 'l pino. Ma tutti gli arbori si convengono in questo, cioè, che desiderano tutti terra secca nella corteccia di sopra, e di sotto nelle interiora, umida, alla quale si dirizzin le lor radici: e gli arbori, che hanno gran corpo, richieggono molto cibo, e massimamente i corpi de' dimestichi, i frutti de' quali si desidera, e richiede, che sia molto, e grande ciascuno anno. Ma in che modo si piantino, e quando, e come s'innestino, sufficientemente è detto nel secondo libro. Deonsi in questo modo coltivare, che intorno all' Autunno si conviene la terra cavar dintorno ad essi, infino alla scopritura delle radici, e porvi alcuna cosa di letame, acciocchè scalzata la radice, questo medesimo letame continuamente, per lo scorrimento delle piove, alle radici si porti. Ma se la terra è troppo sabbionosa, riceverà convenientemente la grassa creta, e s'ell' è troppo cretosa, vi si metta il sabbione in luogo di le-

ta-

tame. E queste cose, non solamente sono da appoggiare al pedale, ma dintorno al pedale, per tre, o quattro, o cinque piedi, secondo che è la grandezza dell'arbore, e delle radici, e si mescoli acconciamente con la terra, la quale v'era imprima. Ma se questo si facesse fino alla stensione, delle radici, senza dubbio, molto gioverebbe all'arbore, imperciocchè per queste cose, corretto, e ammendato lo nutrimento, diventerà l'arbore più giocondo, e ritorna ad esso alcuna giovanezza, per cotal cibo. Perlaqualcosa è da sapere, che nel luogo, tra due acque, e sopra i rivi, ottimamente allignano gli arbori, e la corteccia di cotali arbori è più piana, e più sottile, e i rami più vigorosi, e più alti, che degli altri: perchè nel luogo basso, al qual discorre l'umor de' monti, e la grassezza, per la simile abbondanza dell'umor nelle interiora della valle, ottimamente si cultiva il consito campo, e per la sua bontà ingentilisce gli arbori cotal luogo. E se non si può altro avere, vi si metta un rivo per canali, il quale, alcuna volta chiuso alle radici degli arbori scorra, e renda umide le 'nteriora della terra. E se questo non si può ancora acconciamente fare, e la terra non sia buona, proyerannovi arbori, che avranno le cortecce spesse, e aspre, le quali per la loro spessezza, impedimentifcon l'accrescimento, e 'l frutto degli arbori. Deonsi formare gli arbori in questo modo, cioè: che anzi che si piantino, se la pianta sarà piccola, tutti i ramucelli dattorno si tagliino, e lasciata sola la vetta, si metta nella fossa. Ma se la pianta è grande, si dee piantare, tagliando prima tutti i rami, lasciando solamente il pedale. E se fosse innestata, e avesse due pedali, si de' tor via il più debole, acciocchè lasciato il più vigoroso, e fresco, si dirizzi solo in forma d'arbore, se non fosse già, per la ventura, fico, o melagrano, o simigliante, il quale

le acconciamente può avere uno, o due pedali, secondo che piace al Signore. Ma quando la pianta sarà appresa, non si poti mica infino al terzo anno, se non se forse, in luogo sconvenevole, in essa ramucelli vi nascessono tanto freschi, e allegri, che sottraessono il nutrimento, e accrescimento dell' altezza dell' arbore: nel qual caso si deono tor via così fatti ramucelli, sì come nimici degli arbori, lasciati gli altri. E dopo la predetta età, si poti tutto ciò, che sarà nato nella parte del pedale, tuttavia avendo questa considerazione, cioè. Che 'l pedale si lievi da terra più, o meno, secondo la natura dell' arbore, e secondo la grasshezza, o la magrezza del luogo, cioè, che nel grasso luogo, si lievi più alto, e nel magro meno: e quivi si procuri, che i rami si dividano, e si spargano in convenevoli parti. E se il pedale non andasse diritto, si dee correggere con pertica, e con legami. E se, quando sia diviso il pedale, sopra 'l tronco, in diverse parti, non farà ramo, la cui sommità, dirizzata in alto, ragguardi il Cielo, a poco a poco il più acconcio, e adatto si lievi in alto, e si legghi a una pertica diritta. Ma se questo non si può acconciamente fare, niuna cosa sarà più utile, che di tagliar la pianta, dove si spera, che nasca convenevole ramo, acciocchè, quando sarà nato, e cresciuto si legghi con morbidi legami, sì che quello, che non fece per natura, il faccia per arte. Poi in processo di tempo, quando i rami son troppo spessi, o scabri, o aspri, o che non nascano in convenevoli luoghi, si taglino dall' arbore, con taglienti, e duri ferri. E se, abbandonando alcuna parte del Cielo, i detti rami si distendano a certe altre parti, insieme rivocati dal malvagio proponimento, sieno costretti d' abitare l' abbandonato luogo. Ma se l' umore superbiante non si spanda per lato, ma mandi i rami in alto, si dee ri-

ci-

cidere in quel luogo, dove i rami più convenevolmente cresceranno. In cotale adunque maniera, dalla sua giovanezza, infino al debito compimento, si procuri, che 'l pedale in rami, e i rami in verghe, e le verghe in vette fruttifere si dividano. Poi quando, minorata la virtù, e cresciuta la debilità dell' arbore, che 'nvecchia, si rompono i rami, per lo peso de' frutti, o vero si seccano, mancando l'umore, e solamente fruttificano de' due anni l'uno; si dee da esso arbore ogni superchio, e importabile peso levare, acciocchè di necessità, non tutto l'umore, ma innanzi parte dell'umore, si converta in sostanza de' rami, e l'altra parte si dia in nutrimento de' frutti, acciocchè non periscano. Tuttavia si dee considerer la quantità sufficiente del nutrimento, che può dare il luogo della generazion dell' arbore, imperocchè in quella proporzione si conviene delle verghe, e de' rami scemare, cioè, che non sene lascino se non tanti, che del luogo possiano sufficiente nutrimento sugare. E se così non si fa; fruttificheranno cotali arbori de' due anni l'uno, e non soddisferanno alla volontà del coltivatore. I detti potamenti, e formazioni degli arbori si posson far dal cominciamento di Novembre, fino alla fine di Marzo. O, acciocchè più naturalmente, e propriamente parliamo, si posson far dal tempo del cader delle foglie, fuor che nel tempo freddissimo, infino che cominciano a pullulare, in quegli arbori, che delle foglie si spogliano. Adiviene alcuna volta alle novelle piante, che per la grande dis temperanza del caldo del Sole, quasi si secchino, le quali si convengono ajutare col cavare, e con lo spesso annaffiare, e si deono difendere con alcune cose, che facciano ombra, sì come con istrame, che sia alla pianta legato, o con certe erbe frondifere, che sieno nate fresche, per abbondanza di terren grasso, o s' impialtrino d' ar-

d'argilla viscosa, o con sevo, o con olio, o con freddo unguento s'unga la corteccia, dalla parte del Meriggio. Anche sogliono le formiche guastar la pianta tenera, e crescente, o il nesso, e generalmente nelle frondi certi vermicelli, e raggrinzar le foglie, e appassarle, e anche impedire il crescimento de' ramucelli. Alla qual pianta si dee sovvenire, e soccorrere incontanente, poichè n'avrai quelle foglie levate, le quali vedrai, che sieno dannificate, e vizzate. Il tenore delle vette si purghi diligentemente da' vermicelli con lo stropicciare, e strignere delle mani, e delle dita: la qual cosa fatta, la piccola pianta liberata da' suo' importuni nimici, arditamente, e sicuramente in alto sarrà. E acciocchè le formiche non vi possano salir fuso, nè facciano la predetta, o altra lesione, alle piante piccole, o alle grandi, o a coglitor de' frutti, faremo un cotal riparo, cioè. Che secondo che Palladio comanda, prendi il sugo della porcellana, mescolato con la metà d'aceto, o seccia di vino, e ugnine il pedale dell' arbore, o l'ugni con la pece liquida, ma temperatamente, per non dannificar l'arbore, acciocchè quello, che si fa per riparo, e scampamento, non faccia ad esso veneno. O prendi, che secondo mia opinione sarà meglio, un vello di lana, o di lino, o quantità di fieno, o di paglia, e si legghi, attorno al pedale, nella più alta parte delle dette piante: e nella parte di sotto penda spartatamente, e quasi, come pettinata. O si faccia un vassello di terra cotta ritondo, e largo, nel cui mezzo sia un' ampio pertugio, per lo quale si sicchi la pianta, e sia tale, che possa ad ogni parte tener l'acqua, senza versarsi, acciocchè poi le formiche non possano andare alla pianta: o s'involga visco intorno al tronco della pianta: e in cotal maniera la nociva moltitudine delle formiche predette, impedita dall'u-

Vol L. N n fato

fato falire, dall'arbore si svierà per forza. Altri dicono, che se l'arbore si cinga con una cordella di seta, unta con olio, si rimuoverà il falire delle formiche. E sopra tutte le cose è da guardare, che gli animali non vi vadano, perocchè spessamente rodono le piante, perlaqualcosa molto se ne contristano, e alcuna volta si seccano, e fanfi troppo nodose, in modo, che la lor sustanzia impediscono di crescere, e non gli lascian fruttificare. Ma se la pianta è in tal luogo, che, non si possa difendere, sì che gli animali non vi vadano, si chiugga di spine pugnenti, ficcandovi prima un convenevol palo. Contro la rabbia, e sbattimento de' venti, per li quali i novelli nesti, e massimamente fatti ne' luoghi alti, agevolmente si disertano, si dee convenevole sostentamento a ciascuno arbucello, con ispessi legami, legare: e se l'innestatura sarà fatta nel tronco fesso, si lasci col predetto sostentamento due stati. Ma i nesti messi intra la corteccia, e 'l legno farà più cosa sicura, che stieno infino al terzo anno, co' predetti ajutori, e sostegni. Conviensi ancora attendere in ogni arbore, che i ramucelli nati nell'arbore, o appresso il pedale nati nelle radici, non vi si lascino, imperocchè il loro nutrimento all'arbore si sottrae: e quando faranno cresciuti, e moltiplicati, si seccherà l'arbore, primieramente ne' rami, e poi nel pedale. Convengonsi adunque così fatte cose nel cominciamento tagliare. Ancora si dee tagliare tutto ciò, che sia secco ne' rami, e nelle verghe, acciocchè non corrompano i membri degli arbori, che vi son presso. Avviene ancora alcuna volta gli arbori, che 'l soverchio umore indigesto, si caccia alla parte della corteccia, secondo che spesse volte alla pelle veggiamo negli huomini, e negli animali, la cui putrefazione ingenera vermini, i quali malvagiamente perseguitano la salute dell'arbore.

bore. E imperò quando tu vedi, che la corteccia en-
fia in alcuna parte del pedale, incontanente fendi
quel luogo, acciocchè quindi quel veleno nocivo sco-
li, e scorra fuori. Ma s'egli avrà già vermini gene-
rati, procurerai di trargli fuori con uno uncino di
ferro. Ma se t'accorgerai, che la corteccia si magagni
per gli umori indigetti, e scorrenti, fenderala in certi
luoghi dall'altezza del pedale, infino al basso, accioc-
chè la putrescenza venga meno. E se l'arbore è sì
infermo, che produca i frutti verminosi, e pietrosi,
forse per vizio d'umore, che proceda dalla malizia
della qualità della terra, si dee levar la terra intorno
alle radici, e mettavisi altra terra di miglior sapore,
e pertugiato presso alla terra il pedale, si metta nel
forame un conio di quercia: la qual cosa penso anco-
ra, che sia da fare, quando nell'arbore abbonda in
tanto il nutrimento, che 'l suo natural caldo, quasi
mortificato, per la mancata digestione, non può il
fugo spessare, secondo che si richiede a convenevol
generazion de' frutti, ed imperò è costretto d'abbon-
dare in moltitudine di foglie. Ma nascono ancor so-
pra gli arbori alcuna volta altre piante verdi, e sottili,
come capelli, onde si debbe aver sollecitudine di
radere alcuna cosa dell'asprezza della corteccia, e le-
varne via il verdume, che di sopra vi è nato, e spes-
samente letaminar le radici maggiori, e fenderle be-
ne, e acconciamente, e mettere una pietra nella fessu-
ra, acciocchè meglio attraendo l'umore, possano ri-
storare nell'umido tempo la sete, la quale sostengo-
no, per la secchezza del campo. E se la terra
è troppo calcata, e affodata, o ha troppo grandi er-
be, e di profonde radici, molto impedimento gene-
ra: imperocchè la terra, troppo ristretta, e calcata,
non lascia l'umore alle radici discendere, e per lo
suo calcamento empie, e richiude i pori delle radi-
ci,

ci, e non possono tirare il lor nutrimento. Anche impedimentisce, che lo svaporamento, che si fa dalle parti di sotto, non provenga alle radici, imperocchè 'l debole caldo del vapore non può trapassar così forte spessezza del luogo. Ma a cotale impedimento si foccorre col cavare, e non con l'arare, imperocchè 'l continuo solco dell' aratro molto dannifica le radici. E l'erbe grandi, che con le radici sue si stendono molto adentro, tolgono i nutrimenti degli arbori, imperocchè hanno le radici morbide, e tenere, e migliori, e più rade, che non hanno gli arbori, e imperò più tosto tirano a se il nutrimento. Convengonfi adunque dibarbare, e svegliere con tutte le radici: ma perchè forse diventerebbe il luogo, del tutto spogliato dall'erbe, meno dilettevole, vi si possono lasciar gramigne, o vero erbe sottili, le quali non cavano il nutrimento, se non dalla corteccia di sopra: perchè 'l nocimento di cotali gramigne, o egli è niente, o e' non è tanto, che da curar ne sia. Nuovono anche molto le generazioni delle ruche, le quali rodono tutte le foglie, e 'l verdume, e guastano i fiori, sì che 'l frutto al tutto perisce: e però del mese di Dicembre, di Gennajo, e di febbrajo, le loro uova, che sono sopra i ramucelli, o sopra le cortecce de' grossi rami, involte in certe tele, prima che nascano, ottimamente si raccogliono, e s'ardano, perocchè appena si posson tutte spegnere, con lo stroppciare, e col percuotere, ma il fuoco tutte le spegne. Avviene ancora spesse volte a' peri, e agli altri arbori, nell'ultima loro età, che per la durezza della corteccia della radice, non possono trarre a loro sufficiente nutrimento, a nutrimento de' rami, e de' frutti dell'arbore: perchè ne seguita, che de'due anni l'uno, o più rado, fruttificano. Fendansi adunque pel mezzo le più grosse radici, e nelle fenditure, accioc-

ciocchè chiudere non si possano, si mettano pietre di fiume, acciocchè l'umore sufficientemente in terra digesto, il quale, per la costretta corteccia non poteva entrare, entri per le vie aperte delle fessure, e ancora si scemi in tanto il numero superfluo de' rami, che, il tirato, e attratto sugo, possa bastare al nutrimento de' frutti, e de' rami. Adunque, coltivati gli alberi nel predetto modo, se 'l campo è umido troppo, produrranno gli arbori frutti verminosi: imperciocchè l'umido concepito indigesto, e mollemente passo, diventa putrido: dentro dalla quale putredine, quando il sottile umido comincia a svaporare, si genera il vermine, il quale poi rode il frutto, e rendendolo inutile: di che è segno, che sempre nel luogo del seme, dove l'umore è più sottile, si genera il vermine. Convienfi adunque, s'egli è possibile, che proporzionalmente s'asciughi il luogo, sì che le piante non fughino, oltr' a misura. E se peravventura questo non si potesse agevolmente fare, si forino gli alberi allato alla terra, nel luogo, dove le radici maggiori si giungono al pedale, acciocchè, per quel pertugio, si distilli l'umor superfluo, e allora si cureranno i frutti. Ma se, per contrario, il luogo sarà asciutto, e avrà proprietà di deserto, sì che appena si può, per coltivamento, curare, diventano gli arbori spinosi, e piccoli frutti meneranno, e acetosi. Ed imperciò si deono le piante di così fatti luoghi tagliare. Colganfi i frutti, senza rompimento di rami, e senza rischio del coglitore. Negli arbori, i cui frutti, con le pertiche, non si scuotono, ma si prendono con mano, se i rami più alti son deboli, si leghino co' più forti, con convenevoli funi. Ma i più bassi si deono scaricare con iscale lunghe, quanto bisogna, o vero, che si prenda una forte pertica, non molto lunga, con uno uncino di ferro, da ciascuna parte, ben fermato, e
l'un

l'un capo d'esso si ponga al ramo di sotto debole, che si dee corre, e l'altro si ponga al ramo forte di sopra, ove meglio fermar si potrà. E possonsi ancora con esso uncino tirare a se i rami, e, poichè saran tirati, si possono in alcuna parte fermare, con l'uncino, dall' altro capo, e corre, senza pericor del coglitore. Colgonsi ancora i frutti, e massimamente le pere, in diversi tempi, secondo la diversità del loro maturamento, avendo questa considerazione, che quegli, che nel tempo della State si maturano, allor si colgano, quando con l'odore, colore, e sapore, i quali si convengono a catuno, la significazion della loro maturità dimostrano. E se saranno colti poco anzi, che sien maturi, cioè nel tempo, nel quale appariscono i segni primi della maturità, si conserveranno più tempo, per usare, che quegli, i quali saranno colti nell' ultima maturità. E quegli, che si maturano nella fine dell' Autunno, e che si deono serbare all' uso della Primavera, o almeno del Verno, si colgano del mese d' Ottobre, in tempo sereno, e secco, nella quarta parte dell' età della Luna. E quello, ch'è detto, basti degli arbori in comune.

Del Mandorlo.

CAP. II.

IL Mandorlo è arbore noto, e le sue diversitàdi, nel frutto, son due, imperciocchè certi sono, che menano i frutti dolci, e altri amari. Li dolci son buoni a usare in cibo. Gli amari, imperciocchè sono più caldi si convengono più a uso di medicina. Anche son certi, che hanno la corteccia molto grossa, e dura, e altri l' hanno sottile: e certi son lunghi, e certi son quasi ritondi, e certi grossi, e certi minuti.

De-

Deonfi eleggere li grossi, e ritondi, ch'abbiano il guscio sottile. Amano caldissimo aere, avvegnadiochè nel temperato allignino, perocchè di loro ufanza molto tosto fioriscono. Nelle terre calde fruttifican molto, per l'abbondanza del suo umore: ma nelle fredde è il lor sugo spessato in modo, che non è abile a fruttificare, ed imperciò ne' molto freddi terreni, o perisce al tutto, o poco, o niente fruttifica, e 'l suo frutto nato in terre fredde, non lungamente dura, e spesse volte divien vano in maniera, che d'esso non nasce la pianta. E imperciò nelle fredde terre si deon piantare i noccioli, che sien tratti de' caldi terreni. Secondo che dice Frate Alberto, richiede terra dura, secca, e pietrosa, avvegnachè nella terra mezzanamente pura, assai acconciamente s'appigli: ma nella troppo acquidosa terra farà di poca, o di nulla utilità. Seminarsi del mese di Gennajo, o di febbrajo ne' temperati luoghi, ma ne' caldi del mese d'Ottobre, e di Novembre col seme, e con le piante, che si lievan dalle radici della madre. E in questa generazione d'arbori niuna cosa è più utile, che far semenzai, in questo modo. Caveremo primieramente, secondo che scrive Palladio, l'aja alta un mezzo piede, o vero, secondo Alberto, due piedi. E a me pare, che basti che si cavi un piede, il quale è forse due spanne. E ciò fatto nella detta aja, o vero semenzajo, sommergere le mandorle, non più dentro di quattro dita, in modo, che la sommità di quelle ficchiamo in terra, spartita l'una dall'altra, per ispazio solamente di due piedi, o d'uno. Ma si convengono scerre, per porre, mandorle grandi, e novelle, che non abbiano mica il guscio troppo grosso, le quali, innanzi che le pogniamo, si deono macerar nella mulsa molto adacquata, acciocchè 'l mordicamento, per cagion di troppo mele, non uccida il seme. Alcuni

cuni sono, i quali i detti noccioli macerano con letame liquido, per ispazio di tre giorni, poi gli lasciano dimorar nella mulsa un dì, e una notte, cioè quelli solamente, de' quali si possa aver sospizion della lor dolcezza. E nella terra de' semenzai, dee esser letame mischiato con quella, alla quale sarà molto utile, se ancora si mescolerà in essa sabbione, acciocchè la terra sia soluta, e dolce. E quando saranno nel semenzajo acconci, se secchezza avvenisse, sì si dee tre volte il mese adacquare, purgandogli spesso dall'erbe, che nascono attorno. Sarà ancora opera di diligente coltivatore di ficcare, da ciascuno de' detti noccioli posti, un picciol segnale di legno, acciocchè 'l semenzajo si possa cavar senza lesion di germogli, innanzi ch'escan fuor della terra. Farà eziandio grande utilità al semenzajo, se imprima, che vi si pongano le mandorle, la terra nuova, la qual prima era sotto, si lievi di sopra, e ottimamente polverizzata, e trita, riceva il seme. E quando saranno le dette mandorle nel semenzajo cresciute, e fatte grandi, per ispazio di due anni passati, si deono trasportare, de' detti mesi, a' luoghi, dove perpetualmente deono stare, e deonsi ordinare per modo, che guardin la parte Meridionale, e sieno dilungi l'uno dall'altro, per ispazio di xv. o xx. piedi. Innefasti del mese di Dicembre, o di Gennajo, e ne' luoghi freddi s' innestano di febbrajo, se tu cogli i rampolli, e ripongli innanzi, che germinino. Quei rampolli, o vero polloncelli, che si lievano dalla sommità, sono utili, e migliori, per innestare, e innefasti sotto la corteccia, e nel pedale in se medesimo, o nel pesco, o nel prugnolo. Ma il suo innestamento non è mica utile, come il seminarlo, o vero porlo, secondo che Frate Alberto dice. E deesi nel primo anno, che si pianta, acciocchè ottimamente cresca, dal

dal mese di febbrajo, infino al mese d' Ottobre, ogni mese cavar dattorno, e purgar dall' erbe, ch' entro vi nascono: o almanco quattro fiate, nel detto tempo, si cavi, quando la terra non sia troppo molle, ma quando sia tale, che si possa ridurre in polvere, avendo alcuno umore. Ne' seguenti anni almanco tre, o ver quattro fiate si cavi attorno, acciocchè possa ricever la piovà, che di sopra viene, la quale, quando la terra fosse troppo calcata, e soda, non vi potrebbe entrare alle sue radici. Nel tempo del suo fiorire non si dee mica cavare, perocchè 'l suo fiore, per catura, agevolmente casca, secondo che scrive Palladio. Se la sua terra sarà magra, nell' Autunno si cavi, e vi si metta il letame, se sarà troppo sabbionosa, convenevolmente riceverà pietre, letame, e creta. Deesi formare al modo, che di sopra è detto, ove parlai della formazion degli arbori in comune, e abbia un solo pedale, il qual, da sei, infino in dieci piedi, sia dalla terra, infino a' primi rami levato. Avvengono al detto arbore molti nocimenti, i quali alcuna volta a molte altre piante incontrano, e la lor cura è di sopra sufficientemente trattata. Onde incontra, che, se i detti mandorli son rosi, divengono i loro frutti amari, secondo che scrive Palladio, e per questa cagione, si deono molto dagli animali guardare. Anche quando si teme, che ricevano lesion dalla brina, si deono le loro radici spogliare, e scoprire, innanzi che fioriscano, secondochè Marziale afferma. Maestro Alberto aggiugne, e dice, che con pietre piccole bianche, e rena grossa si cuoprano, e se non si teme della pruina, si lievi via la rena, e vi si ponga la terra. Dice Palladio, che Marziale afferma, che se innanzi, ch' e' fioriscano, si cavino intorno, e per alquanti giorni acqua calda vi si metta, genererà teneri gusci. Dell' amare si fanno dolci, se ca-

Vol. I..

O o

vato

vato intorno al pedale, si farà una caverna, lungi dalla radice tre dita, per la quale il nocevole umor risudi. O vero, che meglio si farà, se si pertugia il pedale, e vi si metta dentro un conio di legno unto di mele: o vero, se intorno alle sue radici, si mette sterco di porcello piccolo, secondo che dice Palladio. E se si chiava con molti aguti, la detta pianta, molto ajutorio riceve, quanto a fruttificare, e massimamente; se i chiovi, o vero aguti, faranno d'oro, sì come Alberto scrive. Se non faranno abbondevoli, si dee la radice forare, e nel detto pertugio un conio d'abeto si focchi, o vero, che in tal maniera vi mettiamo una pietra, che comprenda la corteccia, sì che comprendendola, si chiugga. Ha questo arbore questa proprietà, che nella sua vecchiezza fruttifica più, che quando è giovane, imperocchè allora il suo umore non si secca dal caldo, come nella gioventù. I suoi frutti si colgono, battendogli con le pertiche, allora, che maturi sono, avvegnachè acerbi, e teneri, dalle femmine, e massimamente dalle pregne desiderosamente si richieggano. La lor final maturitade è, quando la corteccia, ch'è intorno al guscio, s'apre, e si parte da esso: e mondanli dal cuojo, se si lavano in acqua salza, e diventan candide, e durabili molto. Ma senza altra industria, e cura si conservano lungamente, se si seccheranno. E se malagevolmente lasciano il cuojo, se si sotterrano in paglia, incontanente lo lasceranno. Delle sue verghe si fanno ottime mazze, o vero maniche di mazze, quali i cavalieri usano. Ancora del suo pedale, appresso le radici, si fanno fortissimi magli da fender legne. Le mandorle dolci son calde, e umide nel mezzo del primo grado. Le verdi son più sottili, e più laudabili, che le secche per la loro umidità: e però se le secche nell'acqua calda una notte, rimossane la corteccia, dimoreranno, di-

ven-

venteranno in operazione prossimamente alle verdi. E se si mangiano verdi, innanzi, ch'abbiano cortecce, confermano le gengie, e raffreddano il calor dello stomaco. Dioscoride afferma quel medesimo, e aggiugne, che aggravano il capo, e nutricano la scurità del viso, e accendono la lussuria, fanno sonno, e resistono all'ebrietate. Le mandorle amare son calde, e secche nel secondo grado, e vagliono contro all'asma, e contro alla tosse, per cagion di freddo, prese col zucchero, a riprimere la loro amaritudine. Il loro olio vale contro alla sordaggine, e marcia, se dentro all'orecchio si mette. Anche vale contro a' bachi del corpo, se con la farina de' lupini si mescola, e poni sopra 'l bellico. Anche vale a provocare i mestruai, se sene farà suppositorio con trisera magna. Dice Avicenna, che le mandorle amare, di loro proprietà, uccidono la volpe, se con alcun cibo faranno da lei mangiate. Ancora fanno prò, se si pongano sopra 'l panno, e sopra le litigini, e margini, e percolse, e appianano la contrazion della faccia. E quando la radice si cuoce, e si frega sopra panno, del volto è forte medicina: e la cortecchia, e le foglie son mondificative, e sottigliative, e sanative, secondo, che Dioscoride dice. E mangiare mandorle dolci ingrassa. E Galieno dice, che le mandorle amare aprono l'oppilazion del fegato mirabilmente.

Dell' Avellane, cioè Nocciuole.

CAP. III.

I' Avellane son note, delle quali certe son salvatiche, che, le quali nascono ne' boschi, e nelle siepi, e certe sono dimettiche. Le salvatiche son piccole, e saporose, e hanno grosso guscio. Le dimettiche, al-

cune son tonde, e certe son lunghe, delle quali le lunghe son più saporose, e più tosto si maturano: e tutte manifestano la loro maturitate, quando da' loro scogli si partono, le quali, quando saranno secche al Sole, lungamente si conservano. Nascono, e allignano quasi in ogni aere. Amano luogo magro, freddo, umido, sabbionoso, e ivi stanno allegri, e freschi, avvegnachè in ogni altra quasi generazione di terra nascano, e durino. Deonsi por co' suoi noccioli, o vero guscio, e non si dee por sopr'essi più di due dita di terra. Ma meglio nascono, e allignano con le piante, e co' rampolli: e deonsi piantare nel mese di febbrajo, avvegnachè di Marzo, e d'Ottobre, e di Novembre si possano piantare, e allignano. Del loro legno si fanno ottimi cerchi da vasselli di vino, e archi, da faettare, assai buoni. L'avellane son calde, e poco secche, e son più fredde delle noci, e i loro corpi son più sodi, e più spessi, e senza ventosità: e perciò sono più nutritive, che le noci, e più tardi si smaltiscono, e discendono nel corpo del ventre, e generano inflazione nel corpo, massimamente se con la corteccia, o vero roccia dentro si mangiano: ma tolta via, diventan più digestibili, e utili a coloro, che hanno vecchia tosse, massimamente se pestate, con mele, si danno a mangiare. Anche la sua corteccia è stitica, e strigne il ventre.

De' Berberi.

C A P. I V.

I Berberi son frutto d'un'arbore piccolo, molto spinoso, a modo di melagrano, e son ritondi, sì come il frutto del pruno albo, alquanto lunghi, e quasi neri. Piantansi a modo del melagrano. Sono freddi,

di, e fecchi in fecondo grado, e vagliono contr' alla difpofizion della febbre. E lo fciroppo fatto d' effi, e di zucchero, vale contr' al rifealdamento del fegato. E la loro polvere, confetta col fugo del folatro, anche vale contro al rifealdamento del fegato, fopra effo pofta. Avicenna dice, ch' e' fon freddi, e fecchi nel terzo grado. Dice ancora, ch' e' vincono molto la collora, e fpongono la fete. L' arbucello di quefto frutto è ottimo per chiuſure, e per ſiepi, ſe ſen' aveſſe copia, la quale, per ſeminare il ſuo frutto, o vero ſeme, aver ſi può.

Del Ciriegio.

CAP. V.

IL Ciriegio è arbore noto, e diſidera aere freddo, o ver temperato, ma il troppo caldo aere non può ſoſtenere. Nelle tiepide regioni naſcono piccoli ciriegi, e li ciriegi poſti in region montuoſa, o in colli, o preſſo a' monti, ſtanno freſchi, e deſiderano, che 'l terreno, dove ſi pongono, ſia umido. E delle ciriege certe ſono dolci, e certe aſre: e queſte fanno grande arbore, il quale, per ſe ſteſſo fale, e creſce dritto: e queſto comunemente ſi chiama ciriegio. Ma altre ſono, le quali ſono molto agre, e queſte fanno molto minore arbore, e non creſcono in alto molto dritto, ma ſolamente ſi ſpandono per gli lati: e queſte ſi chiamano amarine, o vero maraſche, le quali fanno molte pianterelle nel ſuo circuito, ſopra le ſue radici, molto circondate di barbicelle abili a piantare. Piantanſi, ponendo il ſuo ſeme, del meſe d' Ottobre, e di Novembre, e le ſue vermene, o ver pali, che alcuna volta ſi pongono in ajutorio d' altra pianta, agevolmente diventano arbore fruttifero, ſe-
con.

condo che scrive Palladio. Quegli che ben sono con seme piantati, si trapiantano ne' mesi predetti. Innettansi del mese di Novembre, o se fosse di necessità, nell' estremità di Gennajo, secondo che dice Palladio. Ma io ho trovato, che 'l suo innestamento, fatto nel tempo di febbrajo, o vero di Marzo, ottimamente è ito innanzi, avvegnachè migliore sia il suo innestamento, e quel di tutti gli altri arbori, ch' hanno gemma, quando non l' hanno ancora, o quando è compiuta di scolare. Ma Varro scrive, che s' innesta nel tempo della brina, cioè da' dodici di Dicembre, infino a calen di febbrajo. Innettasi sotto la corteccia, e nel pedale fesso, e nelle sue sommitadi. Ma coloro, che innestano nel pedale, ne deono levare ogni lanugine. Innettasi in se medesimo, nel pruno, e nell' oppio, e secondo alcuni, nel pioppo. Ama fosse alte, e larghi spazii, cioè di trenta, o di quaranta piedi, e dee essere spesso cavato: e deesi potare il seccume, ed il fracidume, che in esso fosse, e quello, ch' abbasso avesse messo, acciocchè non sia cagion di seccarlo: e non ama lerame, anzi ne traligna, e diventa piggior. Formansi in questo modo: che 'l pedale delle dolci si lievi da terra da otto infino a dieci piedi, e più, o meno, secondo che in allegro terreno, e grasso, o ver magro fosse. Ma il pedale dell' agre amarine si lievi in alto intorno di sei piedi. E se 'l ciriegio infracidasse, per umor conceputo, si pertugi nel tronco. E se da formiche ricevesse molestia, o altra lesione, si dee curare al modo, ch' è detto di sopra, quando parlai degli arbori in comune. Le ciriege non si conservano in altra maniera, che seccate al Sole. Acciocchè nascan senza nocciolo, secondo che dice Marziale, si dee l' arbore tenero, infino a due piedi, ricidere, e quello poi fendere, infino alle radici. E la midolla di ciascuna parte si dee, con ferro, tor via:

e ciò fatto, sanza intervallo, costringerai l' una, e l' altra parte con vinco, e impiattra la parte di sopra di bovina, o vero di creta, e le fessure de' lati similgiantemente: e dopo l' anno, la detta fessura salderà. E questa pianta poi innetta con rampolli, i quali ancor non abbiano fatto frutto, de' quali poi nasceranno ciriege, sanza nocciolo. Le dolci ciriege tosto discendono dallo stomaco, e dannogli piccolo ajuto, e l' asre fanno il contrario di queste. Ma l' acetose disseccano più che l' asre, e con questo tagliano, e fanno utilitate allo stomaco flemmatico, pieno di superfluitadi. Ma Dioscoride dice, che le ciriege umide amollano il ventre, le secche il tengono duro. E la sua gomma col vino, e con l' acqua mischiata, cura l' antica tosse, e migliora il color della faccia, e sottiglia il vedere, e provoca l' appetito: e col vino solamente, vale al mal della pietra.

Del Castagno.

C A P. V I.

IL Castagno è arbore noto, e sonne di due maniere, dimettiche, e salvatiche. Delle dimettiche alcune sono, che fanno i frutti molto grossi, i quali i Melanesi chiamano marroni: e alcune sono, che fanno i frutti di mezzana quantità, o vero grossezza, le quali si chiamano castagne. E alcune sono, che fanno i sopradetti marroni, e amano aere freddo, e non ischifano il tiepido, se l' umor lo consentirà. Dilettansi in monticelli, e in contrade oscure, e ombrose, e massimamente volte a Settentrione. Amano terren dolce, e soffice, non perciò arenoso; e anche nel sabbione nascono, ma in sabbione umido. Anche la terra nera è acconcia, e convenevole
ad

ad essi, e il carbunculo, e 'l tufo diligentemente spezzato: nel campo spesso, e nella terra rossa appena allignano: nell'argilla, e nella ghiaja non posson nascere. Seminansi con le piante, le quali per se stesse nascono, e col seme: ma quelle, che si seminano con le piante, sono sì inferme, e cattive, che spesso volte si dubita ne' due anni della lor vita. Sono adunque da seminar con le lor castagne di Novembre, e di Dicembre, e anche di Gennajo, e di febbrajo. E deonfi eleggere le castagne, per seminare, che sieno fresche, grandi, e mature, in questo modo. Che prima le castagne predette si secchino, sparte all'ombra, appresso tramutate in istretto luogo, e ammassate, diligentemente si cuoprano con la rena del fiume. E dopo trenta dì, tolta via la rena, metterai quelle in acqua fredda, e quelle, che son salde, e sane, vanno a fondo, e quelle che rimangono a galla, non vagliono. Ancora quelle che avrai provate, similmente sotterreri, e dopo i trenta giorni le proverrai da capo. E quando questo tre volte avrai fatto, seminerai al cominciamento della Primavera quelle, che saranno durate incorrotte. Alcuni sono, che le conservano in vasselli pieni di rena. E il luogo, che a questo arbuscello sarà deputato, si dovrà pastinare, o ver vangare, d'altezza d'un piede, e mezzo, in tutto, o per solchi, mandati in ordine, o si risolva con gli aratri. Il detto luogo, riceve il seme del castagno, e ridotto in polvere, riceve il seme del castagno, non più demerso d'un piede. E a ciascun seme si debbe ficcare una verga per segnale: e de' detti semi si pongano tre, o cinque insieme: e sia quattro, o almeno tre piedi di spazio dall'uno all'altro. Le quali quando ti piacerà di trasporre, ne dovrai due piante trasporre sì fattamente, che ne
bos.

boschi più spessi, e ne' feminali campi, più radi si pongano, cioè cinquanta piedi l'uno dall'altro distanti, acciocchè si possano dilatar per gli lati. E facciasi al luogo predetto un condotto, onde l'umore scoli, acciocchè l'umore, che quivi si ricogliesse, e ritenesse, non affogasse il germoglio. Innettasi di Marzo, d'Aprile, e di Maggio in se medesimo, e nel salcio, ma in esso più tardi alligna, e matura. Innettasi nella corteccia, e nella gemma, e meglio s'innesta a bucciuolo, in quello modo, cioè. Che si tagli l'arbore, che sia di nobil generazione, e quando avrà pullulato, il seguente anno, a modo d'oppio, si colgano i piantoncelli, innanzi, che germininno, e in freddo, e ombroso luogo si serbino sotterrati, acciocchè poi del mese d'Aprile, o di Maggio si possano avere. Allor di quegli acconciamente si fara il nesso a bucciuolo, o vero a modo d'impialtro. Ma se si convengono fare molti nelli, faccianfi molti bucciuoli, con gemme, lunghi, secondo la latitudine d'un dito grosso, e di più. Poi tagliato il piantoncel, che si dee innestare in luogo convenevole, e fessa la corteccia, in tre o quattro parti, sì s'elegga bucciuolo, che sia più uguale al pedale, il quale tanto si mandi giuso, che s'agguagli, e la corteccia levata, si formi meno lunga, che 'l bucciuolo, e tutto quello, che di sopra è scorticato, si tagli. Il nuovo castagno si dee cavar dattorno spessamente del mese di Marzo, e di Settembre, e s'egli è ajutato, col potare, cresce troppo più. E quegli, che ne' luoghi salvatichi, sì come in boschi, si seminano, si deono i loro rami formar più bassi, che quegli, che si seminano ne' campi. Le castagne si colgono allora, che la loro maturitade farà cascare i lor ricci in terra, o vero, che quando cominciano a mostrarfi ne' ricci, si scuotono con pertiche, e

Vol. I. P p rac-

raccolte co' ricci, si riducono in monte, infra una siepe, per paura de' porci. E quando saranno così state rinchiuse, per alquanti dì, nella ricciaja, s'aprono: e quelle cotali son migliori a salvarle fresche, come ho detto, o vero verdi: imperocchè, per tutto Marzo, si posson verdi serbare. Ma quelle, che mature dal caldo, dell'arbore caggiono, appena si ferbano infino a quindici giorni. Le verdi, poite al fumo, acciocchè si secchino, lungamente si posson serbare, e dicesi, che sono più saporose, che l'altre. Conservansi verdi nel sabbione, come detto è, o poite al fummo in graticci, quasi per due mesi, acciocchè poi, che saranno secche, si mondino, e lungamente si serbino. Il suo legno è ottimo nelle case, e di mirabile durabilità sotto terra, e fuora de' tetti alla piova: e imperciò di quello si fanno ottimi pali, per le vigne, e per le pergole, e per le siepi. E fanosi ancora del detto legno ottimi vasi da vino, e vasi, ne' quali le castagne, più lungamente, che in altri vasi, si conservano. Le castagne, secondo che dice Isaac, sono calde nel primo grado, e secche nel secondo, e la significazione del lor calore è la dolcezza. E la loro saporosità, e ponticitudine dimostra la lor secchezza, e sono assai agevoli a smaltire, e assai nutritive, e non sono molto stitiche, o vero diuretiche: e se s'arrostitiscono, sì si rarifica il loro corpo: e se si lessano in acqua, perocchè la loro complessione si tempera, per la mollezza, e umidità dell'acqua, generan nel corpo buono umore. Generano temperamento alla secchitudine del petto, e del corpo, e dissolvono la difficoltà dell'orina. I collerici le mangian col zucchero: i flemmatici col mele. Anche, secondo medicina, le castagne hanno mirabil virtù, imperocchè ristringono l'abbominazione, e 'l vomito, e sono confortative del budello, detto jejuno. E di quel-

quelle, se si farà impiastro di farina d'orzo, e aceto, o ver vino, e si porrà sopra le mammelle enfiaste, potentemente vi darà ajutorio. E i gusci delle castagne arsi, e polverizzati, e temperati con sapa, e potti al capo de' giovani, per modo d' impiastro, i loro capelli conforterà, e accrescerà, e vale contro all' Alopecia. Avicenna dice, che nella castagna è virtù mondificativa, e enfiativa del ventre di sotto, e stiticitade, e conforta le membra, ed è di tarda digestione, ma di buon nutrimento. Se adunque si mescoli con zucchero, il suo nutrimento sie buono. Ma Galieno dice, che la castagna è più nutritiva di tutti i granelli, in tanto che è prossimana a' granelli del pane.

Del Cotogno.

C A P. VII.

IL Cotogno è arbore nolo, e di questi certi sono, che fanno frutto, e chiamansi pere corogne, e fanno arbori maggiori, e minor foglie, e il lor frutto è alquanto lungo. E certi fanno frutto, che si chiamano mele cotogne, ed è arbore poco minore, e ha le foglie più ampie. Amano i detti arbori luogo freddo, e umido: e se si pongono in luogo tiepido, hanno bisogno d'innaffamento, tuttavolta sostengono stato di mezzano sito, intra natura di freddo, e di caldo, e ne' piani, e nell'erte allignano: ma desiderano i più, luoghi a china, ed erta: desiderano terra assai grassa, e nella terra soluta più si dilettano, che nella creta. Piantansi piante con barbe, le quali si truovano allato a esso arbore, e ottimamente si piantano co' talli, o con le vette, ne' luoghi caldi, del mese d' Ottobre, e di Novembre, ma ne' freddi, del mese

P. p. 1

di

di febbrajo, e di Marzo. Ne' temperati, di ciascun tempo si posson porre. E deonfi, secondo che dice Palladio, l'un dall'altro, tanto di lungi porre, che quando il vento lo crolla, l'acqua, che gocciola dall'un' arbore, non tocchi l'altro. Inneftansi di febbrajo, e inneftansi meglio nel pedal, che nella corteccia, e inneftansi in se medefimi. E deonfi inneftar le novelle piante, nelle cui cortecce è il fugo. Se fosse maggior la pianta, sì s' innefta preffo alla radice, là dove la corteccia, e 'l legno, per beneficio della terra, che vi s'aggiugne, diventa umido. Ancora ricevono in se i piantoncelli, quasi di tutte le generazioni, cioè di melo cotogno, e di sorbo, e di tutti que' meli, che migliori mele fanno. Quando è piccolo si dee ajutar con letame, quando è grande, si dee ajutar con cenere, e con polvere di creta, melfa una volta l'anno alle fue radici. E i frutti di quefti cotali, il continuo umore tofto matura, e moltiplica: e deonfi innaffiare nel tempo del secco, e deonfi cavare intorno ne' luoghi caldi, d'Ottobre, e di Novembre: e ne' luoghi freddi, di febbrajo, e di Marzo: e fe non si cava intorno fovente, o diventa sterile, o i fuoi frutti tralignano. Formansi in quefto modo, cioè. Che abbiano un fol pedale, quattro, o cinque piedi levato da terra, e deonfi potare, e da ogni viziofità purgare. E' fe 'l detto arbore fosse infermo, si dee ugualmente alle fue radici fparger la morchia dell'olio, mifchiata con l'acqua, la qual cofa fatta ciafcuno anno, lo guarderà da viziofità, e malizia, ma farà danno alla lunga etade, e vita di detto arbore, fecondo che fcrive Palladio. Colgonfi del mefe d' Ottobre, quando veggendo la rugiada, manifesta la loro maturitade, con giallo colore, e odore: e quanto fono più odorifere, tanto fono da giudicar migliori. Se s'appiccano per li picciuoli in

cc.

region fredda, peravventura dureranno un' anno, e più. E anche si posson conservare, se mettendole fra due tegoli, si chiudano da ogni parte con loto, o vero, se s' incuocono in defruto, o vino passo. Altri sono, che le conservano involte in foglie di fichi. Altri solamente le ripongono in luogo asciutto, ove vento non possa entrare. Altri le sommergono in mele. Ma a questo modo si deono elegger quelle, che son molto mature. Altri sono, che le sotterrano in miglio, o vero, scevere, le mettono intra la paglia. Altri sono, che in vasselletti pieni d' ottimo vino le mettono, e altri le mettono ne' vasselli del mosto, la qual cosa rende odorifero vino. De' cotogni si fanno buone, e spesse siepi, ma non hanno spine, ma contrastano agli andamenti degli animali. E alcuna volta fan frutto, e tagliati, rispondono assai bene al fuoco. Le cotogne, come dice Isac, generalmente si dividono in due, cioè in crude, e lignee, e in perfettamente mature. Le crude, e lignee son pessime, imperocchè son grosse, e terrestri, e durissime a smaltire, e niente nutriscono: e però si convengono al postutto schifare. Quelle che son perfette, e mature, universalmente son fredde nella fine del primo grado, e secche nel mezzo del secondo, e per questa cagione hanno più ponticità, che tutte l' altre mele, e però vagliono al flusso del sangue, e alla soccorrenza, e al vomito, e sono confortative dello stomaco, se in quello dimorano: e se si mangiano, quando lo stomaco è voto, costringono il ventre: e se dopo il cibo si prenda, allarga, comprimendo, e costringendo la bocca dello stomaco. Ma delle cotogne altre sono aspre, e altre sono acetose, e altre sono dolci. L' aspre, o vero pontiche, e stitiche, sono più fredde, e più dure a smaltire, e imperciò non son da mangiare, con la sua carne, o ver sostanza, ma solamente il
suo.

suo liquore, imperciocchè conforta lo stomaco, e provoca l'orina, e costringe l'egestione, e 'l vomito. E se si mangiano con carne, sì si dee fare, che la durezza della lor carne si rimuova, e tolga via, o lessandola, o gittandovi su acqua calda, o che si fendano: e questo è meglio: e gittate via le granella, si metta mele in quelle concavità, e si scortecchino: e in lino, o vero in istoppa, o vero, che meglio vale, a rinvolgerle in pasta, si sotterrino in calda cenere, e in questo modo saranno molto stitiche, e confortative. L'acetose son più sottili, e più penetrabili, e imperciò spengono la sete, e l'acuità della collera rossa, e fanno prò al collerico vomito, e all'egestione, e provocano l'orina, e accrescono la forza dell'appetito. Il loro odore rimuove il vomito, e 'l sugo bevuto, dopo 'l vino, ammazza il fummo, che sale al capo. Onde dice Avicenna, che le cotogne sono utili al vomito, e all'ebrietà, e mitigano la sete, e confortano lo stomaco, che riceve le superfluitadi, e giovano allo scorticamento delle budella. E quando si prende dietro al cibo, solvono il ventre, in tanto che quando assai sene mangia, traggono il cibo dello stomaco, innanzi, che sia digetto. Le dolci sono più temperate, e hanno alcun calore, onde non hanno manifesta virtù a spegnere, e ammortare la sete, e 'l caldo.

Del Cederno.

C A P. V I I I.

IL Cederno è arbore noto, e desidera aere caldo, e rallegrasi de' luoghi marini, massimamente, e umidi, de' quali umore esca. Tuttavolta, se alcuno, in fredda contrada, questa generazion d'arbore alleva

var

var disidera, s' l' dee disporre, e ordinare in luogo chiuso di pareti, o con gli ordini volti al Meriggio. Ma ne' freddi mesi richiede, che sia coperto di ltrame, e quando la State ritorna, si dee liberare dalla copertura predetta, e renderlo all'aere sicuramente. Desidera terra di molto rada natura. Seminafi del mese di Marzo in molti modi, cioè con seme, con ramo, e con glaba, cioè talea. Se 'l vorrai seminare con granella, farai così. Caverai la terra intorno di due piedi, e mescoleralà con cenere, e farai piccole aje, acciocchè da ciascuna parte l'acqua possa correre pe' canali. E in queste aje apirrai la fossa di un palmo, con le mani, e tre granella, con la sommità di sotto volte, insieme ordinerai, e le copirrai, e coperte, le innaffierai continuamente. E se l' userai di bagnare con acqua tiepida, più tosto andranno innanzi, e cresceranno: e nati, sempre la prossimana erba dattorno si svelga, e quindi saranno tre piante traspolte. E se vorrai porre il ramo, non lo sotterràr più d'un piede, acciocchè non infracidi. Da ciascuna parte rappianalo, ricidendo i nodi, e gli sproni, ma con intera sommità delle gemme, per le quali il germoglio ingrossi. Ma i diligenti coltivatori lo impiattano da ciascuna parte, o con la belletta del Mare lo 'nvolgono: o con rimenata argilla, la stremità di ciascuna parte cuoprono: e così lo pongono nel pastinato, e lavorato terreno. La talea può essere, e più corta, e più sottile, la quale similmente si sotterra tutta, e non si debbe accostare con gli'altri arbori. La talea, o vero la sua glaba, si pone nelle caldissime regioni, nel tempo Autunnale, e nelle fredde regioni, di Luglio, e d'Agosto, e per continui adacquamenti s'apprende. Afferma Palladio essere andati innanzi, infino che sono molto cresciuti, e che hanno fruttificato. Innestafi del mese d'Aprile ne' luoghi caldi: di Maggio
ne'

ne' luoghi freddi, non sotto la corteccia, ma fendendo il pedale, internò le sue radici: e nel pero, e nel moro, secondo alcuni. Amano d'essere spello cavati, e per questo avvegnono i frutti maggiori. Ma queglii, che sono aridi, radissimamente dovemo troncàre, e rimuovere. Questo arbore non è mai senza frutti, conciossiachè, per abbondanza d'umori, dopo i maturi, mettan gli acerbi. E alla piantagion degli acerbi, seguitano i fioriti, quasi un circuito di fecondità, minitratogli dalla natura. E dice, che si mutano d'agri in dolci, se per tre giorni in acqua di mulsa si metteranno i semi, che si doverranno porre a macerare, o vero in latte di pecora. Alcuni del mese di febbrajo fucchiano il pedale dalla parte di sotto, con pertugio torto, in modo, che non trapassi, e quindi lasciano scolar l'umore, infino a tanto, che i frutti sì si formino: e quando son formati, riempiono il pertugio di loto, e in tal modo, quel di mezzo farli dolce, confermano. I suo' frutti si posson nell' arbore, quasi tutto l'anno serbare, o vero intrà la paglia: e meglio si conservano, se si rinchiuggono in vasselli, di qualunque condizion sieno. I pomi citrini, secondo Isac, sono composti di quattro cose: cioè di corteccia, di carnè, di midolla, e di seme. La corteccia è calda nel primo grado, e secca nel secondo, la qual cosa la sua acuità, e odore manifestano: ma la sua sùttanzia è dura, e solida, perlaqualcosa non si dee prendere in cibo. Ma se una piccola particella, per via di medicina, sene prenda, conforterà lo stomaco, e ajuterà la virtù digestiva, e farà buono alito. E se si darà con buon vino, potentemente varrà contro al veleno mortifero. E se si metterà, poichè sarà secco, tra i panni, salveragli, senza corrosion di tignuole. E se si darà mangiare alle donne gravide, cureràlle dallo irrazionale appetito de' cibi.

La

La sua carne, è fredda, e umida nel primo grado: per la qual cagione refrigera lo stomaco, ed è difficile a smaltir per la sua durezza. Perlaqualcosa è necessario allo stomaco voto, che innanzi ogni cibo lo prenda, con mele, e zucchero. E se, nel mezzo del mangiare, o nella fine si mangia, si fa cagione, e materia di durezza, e di grossa febbre: ma la midolla è sottile, e acquosa, e senza alcun nutrimento. Ma questa è di due fatte: perocchè alcuna è insipida, e alcuna acetosa. La insipida è fredda, e umida nel secondo grado; perlaqualcosa raffredda il calore, e mitiga la sete. Ma l'acetosa è fredda, e secca nel secondo grado, e ha virtù incisiva, e sottigliativa, e rfriggerativa, perlaqualcosa mitiga il calor del fegato, e conforta lo stomaco, e muove la virtù appetitiva, e mitiga l'acuità della collera rossa, e a coloro, che hanno sete, perfettamente sovviene, e rimuove la sospizione, e la tristizia generata dalla collerica, e cordiaca passione, e mitiga l'egestione, cioè uscita, e 'l vomito collerico: e le 'mperiggini, e lentiggini, stropicciate con quella, rimuove: la qual cosa testimonia il panno bagnato d'inchiostro, lo quale se sia purgato con essa, ritorna nel primo colore. Il suo seme è caldo, e secco nel secondo grado, e ciò dimostra la sua amaritudine. E imperciò, secondo cibo, non è mica convenevole ad usare: ma medicina è salubre, e dissolve le postume, e vale contro al veleno, dato con vino. Ancora le sue foglie, perocchè sono odorifere, e hanno alcuna cosa d'acuità, son prossimane, per operazione di giovamento, alle bucce de' pomi.

Del Cornio.

C A P. I X.

IL Cornio è un piccolo arbore, il quale, avvegna-
chè nasca ne' boschi, e sia comunemente arbore
salvatico, tuttavolta dimelticar si può, per via di cul-
tivamento: e perchè fa utile frutto, dirò di quello.
Questo arbore sostiene quasi ogni aere, e appigliafi
quasi in ogni terra, e massimamente nella grassa, e
umida. Piantasi col seme suo, e anche con le picco-
le piante, le quali si truovano, con le radici, ap-
presso di quello, e i suoi frutti dimostrano la loro
maturitade, allora, che faranno, per molta rossezza,
quasi diventati di nero colore, e quando agevolmen-
te cade dall' arbore; e del suo legno, perocch' egli è
durissimo, e tenace, si fanno ottimi denti di mulino,
e manichi di martello, e vette di coreggiati da batte-
re il grano, e le biade, e vette da vergheggiar la la-
na. E generalmente si fa di quello tutte quelle cose,
le quali richieggon durezza, e tenacità di legno. E
imperò è utile a farne siepi, ne luoghi, dove non
ha bisogno di chiusura di spine, perocchè questo ar-
bore non ha spine. E perocchè delle dette piante non
si truova abbondevolmente, si faccia semenzajo del suo
seme, colto maturo, e al Sole seccato: deesi seminar
del mese d' Ottobre, e di Novembre, o di Dicem-
bre, se in quel tempo la terra è sana. Le cornie di
lor natura son molto asre, e lazze: e quanto meno
son nere, tanto più sono asre, e non son mica utili
ad usare, ma per malattie rimuovere, perocchè va-
gliono a costringere il vomito, e 'l flusso del ventre,
che per acuità di collora procedono, per la loro fred-
dezza, e secchezza. Anche si fa di quelle ottimo a-
ceto,

aceto, se innanzi, che sien mature si pestino, e si mescolino con fortissimo aceto, e fattone pane conservinsi, e quando sarà bisogno, si mescolino con vino.

Del Fico.

C A P. X.

IL Fico è arbore noto, e le sue diversitadi sono infinite, e imperò ciascheduno elegga quella generazione di fichi, la quale, nel luogo, dove piantar si desidera, o in simigliante, vedrai, che meglio alligna. Tuttavia si ponga cura, che ne' luoghi magri, e secchi, non planti quegli, i quali nel tempo del gran caldo, in così fatti luoghi, caggion dall'arbore. Anche procuri, che ne' luoghi rimossi dalle case non planti quelle generazioni di fichi, che producono i fichi prima, che le foglie. Quello arbore desidera aere caldo, o ver temperato, e nel mezzanamente freddo, con l'umano ajutorio, si sostenta, cioè se sarà di verso Oriente, o di verso il Meriggio scoperto, e dall'altre parti guernito, con certi ripari, e coperture. Anche non s'ingrassi, nè si bagni la terra sua, in cotali luoghi, acciocchè la mortificativa freddura del Verno non lo truovi troppo tenero. E allora il suo pedale si guernisca sufficientemente di paglia intorno, infino a' rami legata: e pongasi sopra la terra letame di colombi, il quale, mancando il freddo, dopo il Verno si tolga via, se la terra non fosse già troppo magra: e desidera terra grassa, e mezzana, e soluta: e ancora nella magra, e secca alcuna spezie di fichi si difende, nella quale più secchi, e più dolci frutti nascono. Ma nel grasso, e umido terreno diventano i frutti più acquidosi, e men dolci, e di men sapore, e più grossi. Piantasi con piante piccole divelte

Q q 2

dal-

dalle radici de' fichi, e si piantano, in luoghi secchi, del mese d'Ottobre, e di Novembre: ne' temperati si piantano di febbrajo: ne' freddi del mese di Marzo, o d'Aprile. E se porrai la pianta, o la vetta, porrale alla fine di Marzo, o d'Aprile; allora, che sarà in esse venuto più verde fugo. E se porrai vettura, taglierai due, o tre rami dalla parte Australe, secondo Palladio; e fatto ciò, gli sotterrerai in modo, che la terra rimanga in mezzo tra l'uno, e l'altro, e dividagli, sì che facciano, come tre rampolli. La talea porremo in questo modo, cioè. Che divisa prima leggiermente, dall'una parte si metta nella fenditura una pietra. Deonsi scer quelle piante, le quali abbondan di nodi spessi: ma quelle, che sono chiare, e che hanno i suoi occhi da lungi l'uno dall'altro, si reputano essere sterili. E se nutrirai la pianta del fico nel semenzajo, e poichè sarà matura, e compiuta la trasporrai nella fossa, produrrà più nobili frutti. Ama alte fosse, e gran campo dall'uno all'altro, per la lunghezza delle sue radici. Ne' luoghi freddi semineremo, o vero porremo i fichi, i quali tolto vengono, acciocchè innanzi le piove dell'Autunno, possano i suo' frutti produrre. Ma ne' caldi, e ardenti luoghi, dovemmo porre queglii, il cui frutto si matura tardi. Inneftasi il fico del mese d'Aprile, circa la corteccia: e se sono giovani, s'inneftano, fendendo il pedale, e incontanente poi si dee legare, acciocchè vento non v'entri. Apprendonsi meglio se s'inneftano in pedale tagliato, rasente la terra. Alcuni sono, che gl'inneftano di Giugno. Onde scrive Varrone, che queglii alberi, che nel tempo della Primavera s'inneftano, si possono ancora inneftare intorno al Solstizio, sì come il fico, il quale non è materia densa, e imperò seguita più caldo luogo: onde incontra, che ne' freddi luoghi non si posso-

DO

no alleviar ficheti. Ed è da sapere, che al fico innestato di fresco, l'acqua è nimica, imperocchè 'l tenero, e giovane tolto corrompe, e 'nfracida. Adunque nel segno della Canicula, acconciamente si stima, che s'innestino. Ma sono alcuni i quali, a quegli che sono per natura meno molli, legano alcuno vassello sopr' essi, d'onde lentamente distilli acqua, acciocchè non si secchi prima, che la marza s'appigli, e venga meno: la corteccia del qual rampollo si dee salvare intera, e quello far sì acuto, che non ispogli, nè scuopra la midolla. E acciocchè dalla parte di fuori le ventose piove non possan nuocere, nè ancora il troppo caldo, si dee dintorno impiattrar d'argilla, e poi legare con corteccia d'arbore di sopra. Scrive Catone, che ancora, nel tempo della vendemmia, si può il fico innestare, e desi scerere il rampollo, o vero piantoncello d'un anno, perchè se fosse di meno, o di più tempo, si crede, che sarebbe inutile. Anche si può ingemmare, o vero impiattare, e innestare a bucciuolo, del mese di Giugno, e di Luglio. Ma nondimeno si può tuttavolta innestare a bucciuolo, e di Maggio, e d'Aprile. E innestasi nel caprifico, nel moro, nel platano, con le gemme, e co' rampolli, secondo che scrive Palladio: ma molto meglio s'innesta in se medesimo. Ama d'essere spesso cavato. Anche farà grande utilità, se nell'Autunno vi si metta letame, e massimamente letame d'uccelli. Formasi il fico ne' luoghi freddi, per modo che abbia solamente un pedale, poco dalla terra levato, e in cotal maniera meglio si difenderà dal freddo. Ma ne' caldi luoghi sen'ordini uno, o più, purchè non trapassi il numero di tre, o di quattro piantoni, secondo che piacerà. E si dee tagliare da essi, tutto ciò, che si troverà fracido, o mal nato, e deesi potare per modo, che, inclinato per li lati, si pos.

possa spandere per le latorà. E deesi il suo pedale scarificare nel luogo dove gonfia, e ingrossa, acciocchè l'umor ne possa scolare, sì che non generi vermini, i quali se già fossero generati, si rimuovano dal fico, con uncini di ferro. Sono alcuni altri, che solamente pongon calcina viva nelle caverne de' vermini. E se le formiche inducessero molestia sì si dee prendere rubrica, cioè terra rossa, e biturro, e pece liquida, e mischiate insieme, impiastrarne il pedale intorno: E se i suoi frutti, quasi come annalato, gittasse, sono alcuni, che a ciò sovengono, forando le radici e ficcandovi dentro un conio: o vero, che sovente la scorza dell'arbore fendono con la scure, allora, che i fichi incomincino a produr le foglie. E acciocchè produca, e meni molto, e grasso frutto, nel cominciamento del germoglio, torremo le vette di sopra, e taglieremo solamente la sommità, che procede dal mezzo dell'arbore. E acciocchè tosto maturi i suoi fichi, ugnéragli con sugo della cipolla lunga, mischiato con olio, e pepe, allora, che sono grossi, e cominciano ad arrossire, secondo che dice Palladio. Possonsi serbare i fichi verdi, ordinati in mele, in modo, che non si tocchino insieme, o vero ciascuno per se, in una verde zucca rinchiusi, e cavato a ciascuno il suo luogo ivi entro, secondo che dice Palladio. Seccansi, e conservano in questo modo, nel quale gli conserva tutta campagna: cioè. Che primieramente i fichi si spandano in su i graticci, infino al mezzo giorno: ancora molli si rimettano ne' cofani, o vero ceste. E allora, scaldato il forno, a modo, che richiede il pane, e iv' entro si metta il detto cofano, messovi prima sotto tre pietre, acciocchè non arda, e si chiuda il forno. E poichè i fichi saranno ben cotti, così caldi, come sono, interponendovi le foglie del fico medesimo, in vassello di terra si ponga-
 no

no ben calcati, e chiusi. Ma se per le soperchievoli piove, non potrai porgli allo scoperto, acconceragli sotto 'l coperto, in maniera, che stiano levati da terra un mezzo piede, e di sotto ad essi, in luogo di Sole, si metta cenere, che vapori quegli, e riscaldigli, e asciughigli. Poi si volgano al contrario della lor tagliatura, acciocchè così i loro cuoi, come le loro polpe, si secchino, e poi, accoppiati insieme, si mettano in cestelle, o in sacchetti. Altri sono, che i fichi mezzanamente maturi, poichè gli hanno divisi, gli spandono tutti in graticci, a seccare al Sole, e la notte gli ricolgono sotto copertura. E conservansi ancora con la loro grassezza, secondo 'l modo degli Spagnuoli, in questa maniera, cioè. Che si deono mezzanamente seccare, e poichè saranno ottimamente raffreddati, si mettano in alcun vaso, e bene stretti si conservino. E i fichi secchi, i quali quelli di Cesena hanno ottimi, si fanno da loro in questo modo, cioè. Che tolgono i fichi, i quali si chiamano grassule, o vero grassigli, non troppo maturi, e lasciansi interi per due giorni al Sole: e ciò fatto, i più grassigli si fendono per lo mezzo, per lo traverso, e ripongonli con la parte d'entro rivolta al Sole a seccare, e lascianvisi due, o tre dì: e poi si giungono insieme, e ancora si lasciano stare due, o tre dì al Sole, e poi si mettono in resta, o vero treccia, e anche si lasciano al Sole due, o tre dì: e ciò fatto, si tengono nella cassa, intorno di quindici dì; e poi ancora, se è mestiere, si pongano al Sole, i quali, poichè saranno raffreddati, si pongano strettamente in alcun vassello, e si carichin fortemente. E deesi prender guardia, che, quando si seccano, la rugiada, e la piovra in neun modo gli tocchi. Il fico di sua natura è più laudabile, e di maggior nutrimento, che tutti gli altri frutti, ma genera grossi umori, e i verdi sono di
due

due maniere: perocchè altri sono crudi, non perfettamente maturi, e certi perfettamente maturi. I crudi non ben maturi, poco son caldi, ma sono più grossi, per la signoria della parte terrestre, che in quegli è. Onde dice Ipocrate, che quanto il fico è più di lungi dalla maturità, tanto è meno caldo, e più grosso: e quello, che perfettamente è maturo, è caldo nel primo grado, e temperato intra l'umidità, e la secchezza. Il fico è composto di tre cose, cioè, di seme, di polpa, e di corteccia. Il seme non ha nutrimento alcuno, se non come la rena, o le pietre. La corteccia è secca in maniera d'un cuojo, perlaqualcosa è durissima a smaltire. Ma la sua carne è più nutritiva, e più salutare. Il fico secco è caldo nel principio del secondo grado, e secco nel mezzo del primo, perlaqualcosa riscalda, e genera sete, e mutasi in umor collerici. Tuttavolta sono di maggior nutrimento, che alcun' altro frutto, e hanno meno enfiamiento. Ma se troverà nello stomaco abbondanza di troppi umori, diventa duro a smaltire, e mutasi a corruzione, e genera enfiamiento, e ventosità, e pessimo sangue, e nella parte di sopra del corpo generano pidocchi. Ma se troverà lo stomaco mondificato, e voto d'umori, si patisce bene, e genera laudabil sangue, e purga, e mondifica il corpo, e le reni, e 'l polmone, e la vescica da' grossi umori. E chi vuole i suoi nocimenti schifare, gli dee prendere a digiuno, e dietro a essi prenda, o pepe, o gengiovo. E acciocchè generino sangue laudabile, si deono con essi insieme mangiar noci, o vero mandorle. Anche, secondo medicina, vagliono, se si cuocano con Isapo, perocchè mondificano il petto, e 'l polmone, e rimuovon l'antica tosse. E gargarizzata la lor cocitura, dissolve la postema generata nella carne del polmone. E se si coceranno in vino, e della detta co-

ci-

citura si farà cristèò, varrà contro al dolor del ventre, il quale procede da grossi umori. E Avicenna dice, che de' fichi i bianchi sono migliori, e appresso i rossi, e poi i neri. E il fugo delle sue foglie è di forte riscaldamento, e mondificamento, e nettamento: e in esso è ultimo lenificamento; e 'l suo latte costringe il discorrimento del sangue, e del latte, e liquefa quello, ch'è congelato. Quegli, che sono umidi, sono di velocissimo nutrimento. E i rami del fico hanno in loro tanta virtù d'affottigliare, che quando con essi la carne si cuoce, si dissolve, e la loro decozion vale alle posteme del gozzo, e a quelle delle radici degli orecchi, se sarà gargarizzata. E il suo latte vale a puntura dello scarpione, se s'ugnerà la puntura di quello, e similmente alla puntura della rutella. E similmente i fichi non maturi, e le foglie fresche vagliono al morso del can rabbioso se sopr'esso si porranno.

Dell' Alloro.

C A P. X I.

L'Alloro è un'arbore assai grande, le cui fronde sono lunghe, e salde, o vero dure, e sempre verdi, e odorifere molto: il quale arbore produce l'orbacche, frutto piccolo, e nero. In ogni aere quasi alligna, e massimamente nel temperato, e nel caldo si diletta. Ama terra soluta marina, e piantasi con rami, e con rampolli, e col suo seme, del mese di Marzo, e spezialmente quando l'umore sarà tornato alla corteccia de' rami. Le sue foglie, e rami sono ottime a conservare in essi i fichi secchi. Anche si mettono nella gelatina, acciocchè rendano quella di buono odore. E anche si pone intorno al cotognato i

Vol I. R r pic-

piccoli fruscoli, divisi, e rotti: e in qualunque cosa si mettano a cuocere, il suo odore grandemente accrescono: e per l'odore, e afezza, che hanno in loro, confortano lo stomaco, e 'l cerebro. Il suo frutto, il quale s'appella orbacca, se si metterà nel vino maculato di muffa, il correggerà, e rettificcherà, ma molto il contritta per lo suo spiacevol sapore. Avicenna dice, che le granella, la corteccia, e le foglie sue, sono calde, e secche, ma le granella sono più calde, e più secche, perocchè son nel secondo grado. E' il suo olio è più caldo, che l'olio della noce, e giova a tutti i dolor de' nervi, e risolve la scorrenza. E quando della sua corteccia, o delle granella, si bee il peso d'un fiorino, rompe la pietra, e uccide il feto, cioè il fanciullo in corpo alla madre, per la sua amaritudine, aggiunta sopra l'amaritudine d'altre cose: e fa prò al morso dello scarpione, data col vino. Ed è buona alla puntura delle vespe, e dell'api, e universalmente è teriaca a tutti i veleni, bevuta. E Dioscoride dice, che le frondi dell'alloro guardano, e rendono sicuri i libri, e i vestimenti, co' quali sono posate, da tignuole, e vermini, e corrosioni.

Del Melo.

C A P. X I I.

IL Melo è arbore notissimo, e de' suoi frutti alcuni son, che ricevon maturitade del mese di Giugno, e di Luglio, i quali, se si lasciano negli arbori, infino che sien compiutamente maturi, diventano dolci, e odoriferi molto. Alcuni son, che non si maturano infino al Verno, ma in questo tempo acerbi, e agri si colgono, e poi, per se medesimi, in processo di tempo, si maturano. Altri sono, che son grossi molto,

e

e altri, che sono piccoli, e altri, che son mezzani: e certi sono di color rosso, e certi di color giallo, e certi di color verde: e certi son dolci, e certi acetosi, e certi aspri: e certi sono, che son lunghi, e certi lati, e certi tondi: e certi, che lungamente si conservano, e certi poco: e certi duri, e sodi, e certi molli, e teneri, e che agevolmente si rompono: e certi, che durano nell'arbore, e certi, che agevolmente ne cascono. Onde le spezie de' meli son molte, delle quali potrà l'huomo per esperienza conoscere il vantaggio in ciascuna contrada, ed eleggere le migliori, e le men buone schifare. E questo arbore, quasi in ogni aere alligna, e ama grasso, e allegro terreno. Il qual terreno, non tanto solamente riceva umidità per adacquamento, ma per natura maggiormente. E se farà in arena, o in argilla, sì si dee attar con bagnarlo, e adacquarlo. E ne' luoghi montuosi si dee ordinare volto al Meriggio. Ed è da sapere, che in luogo magro, e arido, genera i frutti verminosi, e cadevoli dall'arbore. Seminafi co' rami, e col seme, ma pena troppo a venire, in ciascun di questi due modi. Adunque è meglio, che ne' caldi luoghi, d'Ottobre, e di Novembre, e ne' freddi, di febbrajo, e di Marzo, pogniamo le piante salvatiche de' meli, e quando saranno cresciute, s'innestino. E possonsi eziandio innestare innanzi, che si piantino, e assai bene s'appigliano, se di fresco innestate si piantano: e nella State spessamente, con sarchiello, e con adacquare, s'ajutano. E lo spazio di questi arbori, tra l'uno, e l'altro, debbono essere di xx. o di xxx. piedi. Il melo si può innestare in se medesimo, e nel pero, e nel prugnolo, e nel pruno, e nel sorbo, e nel cotogno, e nel pesco, e nel platano, e nel pioppo, e nel falcio del mese di febbrajo, e di Marzo, e per lo Solstizio cinquanta

R r 2

gior.

giorni, come Cato dice. E negli altri arbori si può innestare, come il pero, e nella corteccia, e nel pedale, e con lo 'mpiaistro, e a bucciuolo, e nella pertica dell'amedano, o ver del falcio forato, secondo la forma generale, data nel libro secondo. Questi arbori l'anno, che si piantano si cavino dattorno e purghinsi da tutte l'erbe in ciascun mese della State. Appresso in certi anni, due, o tre volte si cavino intorno, per ciascuna State. Ma poichè saranno cresciuti, e avranno fondate le radici, non richieggono d'esser cavati, nè arati dattorno, e imperciò si convengono più tosto i prati ad essi: e non abbisognano di letame, ma volentier lo ricevono, e massimamente se sarà cenere mischiata con esso. Amano temperati adacquamenti, e ad essi è convenevole acconcio il potare, massimamente il seccume, e l'altre frondi mal nate. Formansi in modo, che 'l pedale sia da terra levato sette, o otto piedi, il qual non istia mai accompagnato d'altro pedale. E desi procurare, che 'l pedale si divida in molti rami, e i rami in verghe, e vetucce, le quali menino, e producano il frutto: e che ugualmente, per tutti i lati, si spanda in tal modo, che i rami, alcuna volta troppo caricati, sieno sostenuti per lo legame, secondamente, che nel Capitolo degli Arbori, in comune, pienamente di queste cose è trattato. Avviene ancora agevolmente a questo arbore, che i frutti suoi sien cascaticci, la qual cosa, se avverrà, si si dee fender la sua radice, e dentro mettervi una pietra, e terrà i frutti. E se per ispessenza de' frutti si caricassero troppo i rami, si sene deono del mese di Giugno, e di Luglio trasferre tutti i viziosi, acciocchè il fugo, che va a' corrotti, si volga, e vada a' migliori, e a' nobili faccia abbondanza, la quale abbondanza perdevano, per gli troppi, e cattivi frutti. Ma se questo acconciamento non si può

può fare, sì si deono difendere con pali, con pertiche, e con funi, dalla rottura de' rami, acciocchè la sua copiosa abbondanza, non si converta in sua morte. Anche invecchia molto tolto quest' arbore, e nella sua vecchiezza, incattivisce, e traligna. E deonfi le mele della State corre, allora, che dimostrano la loro maturità, per colore, e per odore, e per dolce sapore. E quelle, che si deono serbare, si deon corre intorno la fine di Settembre, e infino a mezzo del mese d'Ottobre, allora, che dimostrano la loro maturità, per cadimento di molte non corrotte, e per anneramento de' semi, con ajuto di lunghe scale, infino a' rami, a' quali possono aggiugnere. Ma, da indi in fu, si deono corre con le mani, legando i rami deboli a' forti, con funi, o vero con uncini, ben legati a forti rami. E poi si deono diligentemente scer le mele, le quali serbar vogliamo, e quelle riporre in luogo scuro, ove vento non sia, benchè piccolo, secondo che scrive Varrone. Onde se vi fosse forte vento, si deono chiudere le finestre, facendo loro letto imprima in su i graticci, di strame, o di paglia, o di loppa, e iv' entro in monticelli spartite si dispongano. Altri sono, che tutt' insieme le pongono, e cuopronle con loppa, e lascianle stare. Delle mele si fa vino, e aceto a modo, che delle pere si dirà innanzi. Le mele si dividono in due maniere, cioè. In crude non mature, e in perfette, e compiutamente in su l' arbore maturate. Le crude son dure, e lignee, e nutriscono male, e nuocono allo stomaco, e generan dolore, e non trapassano nelle vene: e la loro continuanza è cagione di lunga febbre, che malagevolmente si rimuove: la qual cosa è similmente da intendere di tutti gli altri frutti, i quali non sono perfettamente ne' loro arbori maturati. Quelle, che sono perfettamente ne' loro arbori maturate, sono diverse, per la diversità

ta-

tade de' lor sapori: perocchè certe sono afre, certe acetose, e certe dolci. L'afre son terrestri, e fredde, e secche, e tardi si smaltiscono, ma molto sono confortative allo stomaco, imperocchè lo stomaco costringono, e la superflua umidità, la qual truovano, fanno discendere. Coltrengono ancora la (*) digestione, massimamente se si prendono innanzi al cibo: e sono convenevoli a coloro, ne' cui stomachi signoreggia il caldo, e l'umidità, ma sono dure, e grosse a smaltire, e tardi trapassano nelle vene, e generano enfiammento: e nuocono a' nervi. Ma il lor liquore è più laudabile, e più sottile, e più lieve, ed imperciò conforta lo stomaco, e le budella, e vale al flusso del sangue, e alla disenteria, per la (*) digestion collerica, e anche al vomito: perlaqualcosa si conviene gettar fuori la sustanzia, e 'l fugo tenere, e ingegnarsi, come la loro durezza, freddezza, e asprezza si tolga via: e questo si fa in tre modi. O lessando quelle in acqua, acciocchè per l'acqua tragga l'umidità, e ammollamento: o appiccandole sopra 'l fummo dell'acqua calda, acciocchè ammorbidino, e maturinsi, e segandole, per lo mezzo, o vero tagliandole, tratte via le granella, si metta mele, o zucchero in loro luogo, secondo la natura di coloro, che le prendono. E involgendole nella pasta, e lasciandole nella cenere calda, o nella brace, infino a tanto, che la pasta di fuori si cuoca. E questa arte l'ammorbida, e matura, e dà lor sapore, e velocità a smaltire: e il nocimento, che fanno a' nervi rimuove da loro. E nelle mele acetose signoreggia acquosa sustanzia, e con poco terrestre, perlaqualcosa, per la lor frigidità, e secchezza, sono più temperate, che le lazze, o vero afre,

(*) *digestione: nell' una, e nell' altra riga crediamo, che sia scambiata con egestione*

fre, per la vicinìtà del liquore, alla natura dell' aere. Onde la sua operazione composta, con la sua lazzitate, conforta, e costringe lo stomaco, e 'l ventre, e costringe il vomito, e la collerica egestione. Ma con freddezza, e sottilità del liquore spegne la sete, e l'acuità della collera rossa, e toglie la forza, e la virtù della collerica cordiaca: e i grossi umori, che son caldi, distrugge nello stomaco, e fortiglia i dolci chimi, acciocchè per tutto 'l corpo possano trapassare. Così fatte mele son buone a mangiare innanzi il cibo, e dopo il cibo, ma le pere son nocive innanzi al cibo. Ma le dolci, imperocchè sono temperate, intra quattro qualitadi, non nuocono mica allo stomaco, e al costringimento, e allargamento del ventre, non hanno manifesta virtù. E le foglie, i rami, e le cortecce, perocchè sono لازze, e acetose, confortano lo stomaco, e saldano le ferite, e i mali umori, che ad esse concorrono, rimuovono. E Avicenna dice, che nella sostanza delle mele signoreggia superflua umidità fredda. E per la ventura quelle, che son di troppa dolcezza, sono in caldezza temperate, o declinano ad essa. Ed è da sapere, che nelle mele è enfiamento, e propriamente in quelle, che non son dolci: e le insipide sono molto acquidose, e declinano, di soverchio, ad umidità: e l'acetose, e acerbe generano flemma, e putredini, e febbri, per la proprietà del suo umore, e della sua crudità, perchè agevolmente ricevon putrefazioni. E il vino delle mele, e degli altri pomi, antico è miglior, che fresco, per la risoluzione, e dipartimento da lui de' mali vapori. E costumar di mangiarle fa venir dolori di nervi, e massimamente quelle della Primavera: e quelle, che sono odorifere, confortano il cuore: e se fosse angoscia al cuore, per cagion di caldezza, molto fanno grande ajutorio. E quelle, che son لازze, o afre, o acetose, con:

confortano la debilità dello stomaco, e vagliono alla disenteria, e massimamente l'afre: e le sue foglie, così, come i frutti, vagliono contro a' veneni.

Delle Melagrane.

C A P. X I I I.

LE mele puniche sono melagrane, che sono assai note: delle quali certe sono dolci, certe sono agre, o vero acetose, e certe di mezzano sapore, intra dolce, e agro: e quella regione, la quale è calda, o temperata, è più acconcia ad esse: ma la freda non può sostenere, e ama terren cretoso, e anche nel soluto s'appiglia. Anche ama luogo magro, avvegnachè alligni meglio nel grasso. Ma Frate Alberto dice, che richiede terreno arenoso, e grasso. Ponfi con piante divelte dalla radice della madre: e meglio farà se il suo ramo di lunghezza d'un cubito, e di grossezza, quanto una mano strignesse: e agguagliato ciascun capo, e rimondo con pennato tagliente, sotterrisi, com'è attorto, e con iterco di porco, imprima da ciascun capo s'impiastrì, o in crudo terreno, con un martello, si costringa d'entrare. E meglio crescerà, se il ramo, che si dee porre, si prenderà, poichè la madre sarà gemmata. Ed è da prender guardia, che quella ch'ha i rami, non si metta a ritroso, cioè col capo innanzi nella fossa, e che non sia dibucciata. E se la metti in fossa, metti nella sua radice tre pietruzze, e sì come dice Palladio, non lascerà fendere i suo' frutti. E deonfi fare le dette piantagioni in luoghi temperati, di Marzo, o d'Aprile; e ne' caldi, e ne' secchi, di Novembre. E dicesi fermamente, che sene può far nesto, legando i rami insieme in questo modo. Che con la midolla, da ciascu-

na

na parte divisa, si giungano. Puossi in se solamente innestare, intorno alla fine di Marzo, o di calen d' Aprile, nel pedale segato: nel quale si dee incontanente il rampollo freschissimo innestare, acciocchè lo 'ndugio non disecchi la piccola quantità dell'umore, che v'è dentro. Desi cavare dattorno nell' Autunno, e nella Primavera, e formare in modo, che abbiano due, o tre pedali, poco da terra levati. E desi ciascuno anno tagliare tutto ciò, che nel pedal nascerà, o vero intorno alle radici. Avvengono ad essi molti nocimenti: onde, se divenissuno aridi, non s' adacquino spesso, imperocchè in questi cotali, la secchezza acquista soavità, e abbondanza. Alla cui troppa secchezza alcuna cosa si dee metter d'umore: e s' elle nascono acetose, cavate prima intorno le sue radici, e legate, vi si dee un conio, o vero aguto ficcare. Altri sono, che cavano intorno alle sue radici, e mettonvi aliga marina: e con essa sono molti, che mescolano sterco d'asino, e di porco. E se gittasse il fiore, tempera la detta aliga, con igual misura d'acqua, e tre volte, per anno, ne metterai alle sue radici, o vi metterai morchia bagnata: o metterai la detta aliga alle sue radici, e due volte l' adacquerei per ciascun mese. O, secondo che scrive Palladio, il pedale del fiorito arbore inchiuderai in cerchio di piombo, o involgeralo con cuojo di serpe. E se i suoi frutti crepano, metterai una pietra in mezzo la radice dell' arbore, e seminerai la squilla intorno all' arbore: e se vi nascesse vermini, toccherai la radice col fiele del bufolo, e incontanente morranno: o se con aguto di ferro gli caverai fuori, malagevolmente vi rinasceranno: o se vi porrai sterco porcino, mischiato con orina d'asino, resisterà a' predetti vermini. E se si porrà spessamente la cenere col ranno, intorno al suo pedale, renderà questo arbore fruttuoso, e al-

Vol. I.

S 6

le-

legro. Afferma Marziale, che se prenderai argilla, e creta, e mescolerai con la quarta parte di gesso, e per tre anni questa generazione di terra aggiugnerai, e porrai alle sue radici; farà bianchissime le sue granelle. Anche dice i pomi farsi di maravigliosa grandezza, se intorno al pedale si sotterra un vassel di terra, e rinchiuggasi in esso il ranto col fiore: e acciocchè non ritorni al suo stato, si legghi a un palo: e ciò fatto, si dee coprir la detta pignatta, o vero vaso di terra, e ordinarla per modo, chè l'acqua non vi possa scolar da niuna parte: e nell'Autunno si scuopra, e manifestisi all'aere, e si ritorni all'arbore il detto ramo co' suoi pomi. E dice, che se 'l pedale di questo arbore, innanzi che germini, s'ugnerà di sugo di toromaglio, e di porcellana, ugualmente mischiato, produrrà molti frutti. Colgonfi, quando le sue granelle appajono compiutamente rosse, il che le dimostrarono perfettamente esser mature, e conservansi, se ordinatamente l'appicherai co' picciuoli prima impeciati, o in quest'altro modo. Scelgansi le salde, e tuffinsi in acqua marina, o salata, e stiate per tre dì, sì che possano aver sugata, e ricevuta la detta acqua, si secchino al Sole, e la notte stieno all'aere, e poi s'appicchino in luogo freddo. E quando le vorrai usare, un dì innanzi, le macerrai con acqua dolce. Anche se s'involgeranno, e copiranno d'argilla, e poichè sarà secca si sospendano in luogo freddo, ottimamente si conservano. Anche si sotterra una pignatta, dove sia rena infino al mezzo, e prendasi le mele co' picciuoli, e mettasi ciascuna in una cannuccia sola, o in verghe di sambuco, e così spartitamente si ficchino nella rena, per maniera, che stieno sollevate da essa, per quattro dita. Questo medesimo si può fare sotto 'l coperto in una fossa, e più utilmente si conservano, se con più lungo ramo non si prendono.

An-

Ancora se si sospenderanno in un vasello di terra, il quale sia mezzo d'acqua, per modo, che non la tocchino, e chiuggasi, acciocchè vento non v'entri, si conserveranno mirabilmente. Anche si possono conservare, mettendole in un doglio ove sia orzo, o vi s'ordinino per modo, che l'una non tocchi l'altra, e 'l vaso si cuopra di sopra. Delle melagrane si fa vino in questa maniera. Prendansi le granella mature, diligentemente purgate, e mettansi in una cestella di palma, e colinsi in un vasello da cuocere, e premerale nel calderotto, e dolcemente si cuocano infino a mezzo, e quando saranno raffreddate, si richiude ne' vasselli ingessati, e impeciati. Altri sono, che non cuocono il sugo, ma in ciascun sestiere mettono una libbra di mele, e nel predetto vaso lo conservano. Di questo arbore si fanno ottime siepi, spesse, spinose, forti, e che molto frutto producono. Le melagrane sono più utili in medicina, che a uso di manicare. E benchè il loro nutrimento sia laudabile, e buono, tuttavolta è poco, per la loro sottilità, e agevol digestione. Ed è da sapere, che le melagrane sono di quattro parti composte, le quali tutte sono aspre, e lazze. La prima è la corteccia, la seconda è la carne, la terza è il liquore, la quarta le granella. Il liquore è freddo, ma in diversi modi, secondo li suoi sapori, e liquiditadi: imperocchè alcune sono pontiche, o vero lazze, alcune agre, alcune muzzi, alcune dolci, alcune insipide. Le pontiche, o vero lazze è impossibil cosa, che si prendano, secondo cibo: perocchè, per cagion della loro asprezza, e durezza, la natura lo schifa, e non lo riceve, se non, secondo medicina. Similimente, se queste medesime mele, un poco si dibuccino, e il lor sugo, o con vino, o con isciroppo lassativo, si bea, purgano, e mandano fuori quelle cose, che sono sopra lo stomaco, e cae-

cian fuori l'umidità corrotta dalle parti di sotto: e dopo cotal mondificazione, conforta lo stomaco, senza lesion de' suoi nervi: ed imperciò vale alle lunghe febbri, le quali per corruzione d'umori si generano, e a pizzicore, e a rogna, nata da corruzione di flemma falsa. L'acetosa, o vero agra, in molte cose, per la poca sùltanza terrestre, che hanno in loro, hanno migliore operazione, che tutte l'altre, imperocchè i riscaldamenti del fegato ammortano, e consumano, e confortano le membra, e specialmente la bocca dello stomaco, e 'l fegato, e 'l cuore. Onde vagliono al mal del cuore, che si cagiona da collera, e al dolore, che nasce nella bocca dello stomaco, e per collera rossa. Ancora ha questa proprietà, che se negli occhi degl'itterici, cioè gialli, si distilla, rimuoverà da essi il citrin colore. E perciò, se, rimossa la cortecchia della melagrana acetosa, e peitata, e trattone il sugo, si cuoca con mele, per modo ch'abbia similitudine d'unguento, vale a rimuover l'unghie degli occhi, e purifica la vista da' grossi, e viscosi umori. E il liquor della melagrana dolce è più grosso, e più caldo, e più digeribile, e per questa cagione dà alcuno calore allo stomaco, e tosto si muta in collera rossa, e imperciò non è convenevole a coloro, che hanno febbre: ma ammolisce il ventre, e mitiga l'asprezza del petto, e la tosse. Il muzzo liquore è quello, ch'è tra 'l dolce, e l'acetoso, il quale non val meno, che l'acetoso al riscaldamento del fegato, e dello stomaco, ma non ha virtù di costringere il vomito, e 'l ventre. E 'l liquore insipido, il quale ha quasi sapor d'acqua, per l'abbondanza del suo liquore, e acquosità, pertiene a frigidità, onde è inconveniente, e secondo medicina, e secondo beveraggio: secondo beveraggio, imperocchè non ha sapore, acciocchè sia tratto da' membri del corpo. E non è con-

venebole, secondo medicina, imperocchè per l'acquosità, nè conforta lo stomaco, nè 'l vomito, nè la soluzione rimuove. Perlaqualcosa infastidisce lo stomaco, e indebolisce, e rendelo molle, e non lascia digerire il cibo nello stomaco, onde diventa cagione di rughiamento, e enfiamiento. I noccioli delle melagrane, premuti dal sugo, sono utili a ristignere il vomito colerico, e l'egestione, e specialmente se s'arrostitiscano, e la loro polvere si bea, e ancora ammortano il riscaldamento dello stomaco, e l'acuità della collera rossa. Le loro cortecce son fredde, e secche, e terrestri, e se si cuociono in acqua, e fassene cristèo, vale contro la dissenteria, e diarrea. Anche la decozione fatta di quelle, conforta le gengie, e costringe il flusso del sangue delle morici, e delle femmine. Anche la detta corteccia cotta nel vino, e bevuta, i lombrichi, detti *ascarides*, e cucurbitini, gitta fuori del ventre morti. Il lor fiore, che balaustra s'appella, è più lazzo, e più secco di tutte l'altre cose predette: e desì alquanto seccare, e riporre in vaso di vetro: il quale è freddo, e secco nel secondo grado, e conservasi per due anni in molta efficacia, e operazione, e vale contro al vomito colerico, e contro al flusso del ventre, per debilità di virtù contentiva. Onde, contra 'l vomito colerico, si deono tritare le balauste, e cuocere in aceto, e prendere una spugna, e intignervela dentro, e porla sopra la forcilla del petto. E contra 'l flusso si cuocano nell'acqua piovana, e facciasene fomento. E Avicenna dice, che le cortecce della melagrana, e le balauste, ciascuna ritiene ogni flusso di sangue, e falda le piaghe, e l'antiche ulcerazioni, e fa forti i denti, che si crollano.

Del

Del Moro.

C A P. X I V.

IL Moro è arbore noto, e amico molto della vite, il quale desidera aere caldo, o temperato, e schifa il freddo, e richiede i luoghi sabbionosi, e le più volte maremma, e nel terreno mezzanamente soluto alligna, ma in tufo, o in argilla, appena s'appiglia; e molto ama, e allegarsi di sterco, e di terra molto grassa: e imperciò intra le case della Città, ove è molta grassezza, molto si diletta, e diventa grande, e verde. Puossi seminare ne' temperati luoghi, del mese di Marzo, e intorno la fine di Febbrajo, e ne' caldi, del mese d'Ottobre, e di Novembre. Puossi seminar con seme, ma i frutti, e le piante tralignano: ma meglio si semina, e pone co' pedali, e con le vette: e meglio co' pedali d'un piede, da ciascuna parte appianati, e puliti: e impiastrati di letame, e fatta prima la fossa vel mettiamo, e copriamo con cenere mischiata con terra, e nol lasciamo più di quattro dita sopra terra. E trasporrai la forte pianta, del mese d'Ottobre, e di Novembre, e la tenera di Febbrajo, e di Marzo. E desidera le fosse alte, e grandi intervalli, cioè di 30. piedi, vel circa, acciocchè l'ombra dell' uno non aggiunga all' altro, e perchè non s'impediscano nelle radici. Innefasti in se, e nel pesco, e, secondo alcuni, nel fico, li quali se s'appigliano, non deono bene andare innanzi. E ancora innestata la detta pianta nell' olmo, secondo che dice Palladio, s'appiglia, ma molto intristisce. Ama molto d'esser cavato, e letaminato, ma non si crede, che 'l continuo umore faccia prò alle more. Malagevolmente cresce, se non fosse già in molto allegro terreno.

reno. Dopo i tre anni si deono potare, e purgare d'ogni purgazione, e fracidiccio, e desi aprir la terra dattorno, e alle sue radici si dee metter la feccia freschissima del vin vecchio, e desi formar per modo, che itia d'un pedal contento, e che i principali rami si lievino dalla terra, otto, o dieci piedi; o meno, secondo che sarà in grasso terreno, o in magro, pure che nel grasso sieno più alti, e nel magro più bassi si formino. Diffono alcuni; che se 'l pedal del moro si pertugerà dall'un lato all'altro, e in ciascuno pertugio fischeremo un conio di terebinto, diverrà il detto arbore più abbondevole, e più allegro. E se 'l moro sarà delle sue foglie spogliato, riceverà grande impedimento in crescere, e in fruttificare, in tanto, che i suoi frutti diverranno inutili al postutto, e massimamente, se gli si tolgon quelle foglie, che son nelle sommitadi. Ed è peggio, se le dette sommitadi son colte con le foglie, sì come spessamente usano di far le troppo molette femmine, quando le colgon per efica de' vermini, che fan la seta. Le foglie del moro, le quali sono ottimo cibo de' vermini, si colgono incontanente, che i vermini son nati, infino a tanto, che abbandonano il cibo, e cominciano a fare il lor lavoro: e i suo' frutti dimostrano, e manifestano la loro maturitate, con la loro nerezza, e tenerezza. Le more son di due maniere, o agre, non perfettamente mature, o dolci perfettamente mature. L'agre son fredde, e secche, e hanno potenza, e virtù stitica, cioè lazza, o vero agra, confortativa dello stomaco, e delle budella, e ristringono il ventre. Perlaqualcosa queste cotali se faranno secche, molto vagliano alla diarrea, e alla dissenteria, e massimamente se son colleriche. Anche il lor sugo vale molto al dolor della gola, e dello strozzule, e dell' uola, massimamente cotto, o con sapa, o con zucchero. Ma le

ma.

mature, e le dolci poco pertengono al calore, ma molto all'umidità, perlaqualcosa tolto si gittan fuor dello stomaco: ammolliſcono il ventre, e provocano l'orina: e ſe troverranno cibo preſo dinanzi a ſe, dimorate in quello, reſiſtente il cibo, convertonſi in corruzione, e poco nutriſcono, e nuocono allo ſtomaco, e al fegato, e al capo: e ſe truovano lo ſtomaco voto, bene ſi ſmaltiſcono, ma poco nutricano. Preſe a digiuno in acqua, o in vino, ſono riſrigerative, e tolgon la ſete, e ammortan lo 'ncendimento del caldo. La radice del moro, cotta nell'acqua, e bevuta, ammolta il ventre, e caccia i vermini, che ſ'appellano lombrichi, e cucurbitini. Ma ſe le frondi, inſiemeſente con le radici, ſi cuocano, e tengafi la loro acqua in bocca, vale al dolor de' denti. E ſe ſi cuocono col vino, e ſi gargarizzi, vale molto contro agli umori, che diſcendono all'uvola, e alla gola. E ſe la radice del moro, peſta, ſi metterà in aceto, e laſciſi al Sole dodici giorni, e, poichè è ſecca, ſi riduca in polvere, e pongaſi ſopra i denti forati, e putridi, diverragli. Avicenna dice, che la mora è rea allo ſtomaco, perocchè ſi corrompe iv'entro, e quando ciò avviene, incontanente nuoce: onde conviene, che tutte ſpezie di more ſi mangino innanzi al cibo, e ricevanſi nello ſtomaco, nel qual non ſia corruzione. E la mora infalata, e ſecca, ſtrigne il ventre fortemente, ed è utile alla diſſenteria: e la ſua corteccia ha virtù mondificativa, e ſolutiva, e la ſua ſoluzione è molta, e in tutte le ſpezie delle more ha virtù di provocar l'orina: e la corteccia del moro è teriaca del juſquiamo.

Del

Del Meliaco.

C A P. X V.

IL Meliaco è un'arbore quasi simigliante al Susino, ma è più nodoso, e 'l suo frutto è di grandezza delle comunali susine, ma è simile in forma alle pesche, ed è molto odorifero, e di color giallo aurino. Desidera aere, e terra, come il susino, e ama terra soluta, e non argilla, nè creta. Piantasi col seme del suo frutto, del mese di Gennajo, e di febbrajo, e di Gennajo, e del mese d'Ottobre, e di Novembre, e di febbrajo, e di Marzo si traspongono: e puossi innestare in se medesimo, e nel susino, e nel pesco, e forse nel mandorlo. E desi spesso cavar d'attorno, e ne' tempi del secco, adacquare, e il fracidiccio, e seccume, che fosse in esso, tagliare. E desi formare a modo di susino. I suo' frutti hanno meno umidità, che le pesche, o le susine. Sono più confortative dello stomaco, e del cerebro, allora, che sono ottimamente mature: la qual cosa il lor colore, e sapore, e odore, ottimamente dimostrano.

Del Nespolo.

C A P. X V I.

IL Nespolo è arbore noto, e de' suoi frutti alcuni son grossi, e dimestichi, e alquanto aspri, o vero lazzi. E certi sono salvaticchi, e piccoli, e molto lazzi, e sostengono aere caldo, temperato, e freddo, e desidera terra sabbionosa, grassa, o vero ghiajosa, mischiata di rena, e argilla con sassi. Piantasi del mese di Marzo, o di Novembre, con talee: ama il terreno.

Vol. I.

T t

reno

reno letaminato, per modo, che ciascun capo della talea sia di letame coperto. Piantasi anche col seme, ma lungo tempo pena a venire. Innefasti in fe, nel pero, nel melo, nella spina alba, e nel cotogno. E 'l rampollo, o vero verga, che si dee inneitare, si dee prendere nel mezzo dell' arbore, imperocchè quelli della sommità di sopra son viziosi, se non fossero già molto freschi, e allegri. Desi inneitare in pedale, che sia fesso, perocchè la magrezza della sterile corteccia non darà nutrimento alcuno, se nella corteccia s' innesterà: Ma Frate Alberto dice, che quando s' innestano sopra 'l pedale d' arbori d' altra generazione, come di pero, di melo, o di spinamagna, simile al faggio nel legno, e nella corteccia detta volgarmente spina sugina, crescono i nespoli maggiori, e migliori, che non son gli altri. Ma se i nespoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice Alberto, che la vermèna del pesco s' innesta nel tronco della spinamagna, la quale è simile al faggio, e le nespole crescono ancora in più quantità, e non fanno noccioli. Ma io l' ho spesse volte innestato in pero, ed in melo, in cotogno, ed in ispin' alba, e non l' ho trovato senza noccioli, nè crescere in quantità. Ama d' esser potato, e cavato intorno. E se il letame, e la cenere delle viti si mette alle sue radici, sì lo fanno abbondevole. Formasi per modo, che abbia poco sopra terra i suo' rami, cioè intorno di quattro piedi, i quali, levati in alto, si distendano in fuori, per modo, che sien più alti, che la statura d' un bue. E se fosse da' vermini molestato, sì si dee da essi liberare, e purgare con uno stil di rame, secondo Palladio, e con morchia, o con vecchia orina d' uomo, o deonfi di calcina polverizzare, e imbiutare, ma temperatamente, perchè non facesse all' arbore nocimento, o con decozion di lupini: ma credesi, che
per

per questo l'arbore ne diventi sterile. E se le formiche lo molettassero, ucciderannosi con rubrica distemperata con cenere, e aceto. E se i suo' frutti cadessero, ficcheremo nel mezzo del pedale un pezzo di barba tagliata dalla sua radice. Le nespole da serbare si colgono, che non sien mezze, le quali molto negli arbori dureranno, o negl' orciuoli impeciati, o in ordine appiccate, o co' picciuoli mezze mature, e per cinque dì macerate in acqua salsa. E poi spesse volte s' infondano, o vero tuffino, sì che non galleggino. Colgansi in dì chiaro, e sereno, e nel mezzo del dì, e sotterrinsi in paglia, spartita l'una dall'altra, sì che non si calcaessero insieme. E se l'avrai colte troppo mature, le conserverai nel mele. De' nespole si possono far buone siepi, se si planteranno spessi, o propaggininisi con le verghe, o se si mescoleranno tra le spin'albe, e cotogni, per tutta la siepe. Le nespole son fredde, e secche nel primo grado, e hanno proprietà di confortar lo stomaco, e la collerica egestione, e di rimuovere il vomito. Provocano l'orina, e tengono più a uso di medicina, che a cibo, perocchè poco nutriscono, e generano nutrimento grosso, e sono migliori se si prendono innanzi al cibo, che dopo, perocchè confortano lo stomaco, e alla sua nervosità non son nocive.

Della Mortine.

C A P. X V I I.

LA Mortella è piccolo arbuscello, quasi bronco, il quale spezialmente abbonda nel lito del Mare, sopra la quale il Mare sponde sovente. Richiede aere caldo, e temperato, e il freddo non ricusa secondo Alberto. Desidera terra sabbionosa, soluta, magra, e

T t 2 di

di proprietà di renajo. Piantasi con piante, dalla madre, o vero ceppo, divelte. I mirtilli, i quali sono i suoi frutti, o vero bacche, son freddi nel primo grado, e secchi nel secondo, i quali principalmente sono medicinali, e appresso le sue foglie, e i fiori. E quanto i suoi frutti, e i fiori son più freschi, tanto son migliori. Il suo frutto colto, poich'è maturo, in grande efficacia, per due anni si conserva, e si dee al Sole seccare. I fiori non si possono lungamente servare, ma le foglie più assai. Hanno virtude per l'affrezza, o vero lazzitate di costringere; e di confortare, per l'aromaticità, che hanno in loro: Onde si diano i detti frutti a mangiare, o il sugo, che n' esce, contro al vomito, e 'l flusso del ventre, e superfluità delle femmine, per la debilità della virtù contentiva, o per umidità. Deasi ancora lo sciollo del sugo loro, mescolatovi zucchero, il quale è ottimo, contro alle predette cose, e puossi conservare un'anno, e si cocerà bene il sugo: ma se non avessi il zucchero, aggiugnivi il mele. E della polvere, o vero de' suoi frutti cotti, con albume d'uovo, si faccia impiastro, intorno alla bocca dello stomaco, contra 'l vomito: e contro alla dissenteria, si faccia intorno alle rene, e 'l pettignone, e 'l bellico. Facciasi ancora fomento della decozione delle sue foglie, nell'acqua piovana, intorno le parti di sotto, per lo flusso, e per la dissenteria, e per lo troppo uscimento del sangue mestruo. E la fomentazione di questa acqua alla fronte, e alle tempie, e a' piedi, provoca il sonno nella febbre acuta, e dissolve il dolor del capo, per caldezza. E se alquanti mazzuoli fatti delle sue sommitadi, in aceto, o in acqua piovana si cuocano, e sopra la bocca dello stomaco si pongano, temperano il vomito. E posti sopra le reni, e 'l pettignone, e 'l bellico, vagliono contra 'l flusso del

del ventre. E in febbre acuta solvono il dolore, il qual si fa per sottilità di dissolvente calore: e lo scioroppo fatto di fiori, vale contr' alle predette cose maravigliosamente. Anche la polvere de' suo' fiori data ne' cibi, vale alle medesime cose: e posta sopra le piaghe, e ulcerazioni, le salda. Anche la polvere de' mirtilli, e de' fiori suoi, dati la mattina, innanzi a' cibi, è utile a coloro, che hanno la bocca fiatosa, il qual puzzo avvegna per vizio di stomaco. Anche dice Avicenna, che la mortella costringe la soluzione, e 'l sudore, e ogni flusso di sangue, e ogni discorrimento alle membra. E fregata addosso nel bagno, conforta il corpo, e disecca l'umidità, che sono sotto la cotenna. Anche il suo olio, e sugo, e la sua decozione, confortano le radici de' capelli, e non gli lasciano cadere, e crescono in lunghezza, e anneriscogli. E propriamente i suoi semi, e le sue foglie secche, rimuovono il puzzo della ditella, e dell'anguinaja. Anche mitigano le calde aposteme, e la cottura del fuoco, giunte con l'olio. E similantemente lo 'mpiaistro fatto del suo frutto, non lascia far vesciche. Anche lo 'mpiaistro fatto de' suoi frutti, bollito con vino, è convenevole al mollificamento delle giunture: e le sue foglie, quando saranno cotte in vino, e sene farà impiaistro, mitiga fortemente il dolor del capo: anche mitiga l'ottalmia: e quando si cuoce con l'olio, sana le loro aposteme. Anche conforta il cuore, e rimuove il suo tremore. Anche conforta lo stomaco, e lo corrobora: e i suo' semi costringono il corso delle superfluitadi allo stomaco. Anche è buono a costringere i mestrui. Il suo sugo è utile alla puntura dello Scarpione.

Del

Del Noce.

C A P. X V I I I.

IL Noce è detto, perchè nuoce, imperocchè la sua ombra è nocevole agli altri arbori. Questo arbore neuno aere ricusa, nè alcuna generazione di' terra, avvegnachè in grasso, e soluto terreno diventi più fresco, e maggiore. Piantasi nella stremità di Gennajo con le sue noci, a modo, che si pongono le mandorle, e ne' medesimi mesi. Ma quelle, che di Nòvembre porrai, seccherai alquanto al Sole, acciocchè si secchi il nocivo veleno dell'umore. E quelle, le quali dovrai porre nel mese di Gennajo, o di febbrajo, con acqua semplice, un dì dinanzi, macererai, e si pongono attraverso, per modo, che 'l suo lato, cioè il corpo del concavo, si ficchi in terra. E quando le porremo in semenzajo, o in altro luogo, dirizzeremo la sua sommità dalla parte d' Aquilone. E sotto essa si dee mettere, o pietre, o testo, secondo Palladio, acciocchè non faccia una sola radice, ma, trovando contrario, l' apra, e sparga. Trasponsi in luoghi caldi, e secchi del mese d' Ottobre, poichè ha gittate le foglie, e meglio ancora del mese di Novembre. Ma ne' luoghi freddi si trasplanta del mese di febbrajo, e di Marzo: ma ne' temperati, nell' uno, e nell' altro tempo assai acconciamente si traspongono. Que' di due anni in luoghi freddi, e que' di tre in luoghi caldi si traspongano: e non dei tagliar le radici in queste piante, e farà l' arbore più lieto, se spesso volte sarà traspiantato, e desi la pianta di sotto intignere in bovina. Ma ne' luoghi freddi è meglio, che nelle fosse si sparga cenere, e ne' caldi, sabbione, acciocchè, per lo caldo del letame, non riarda: e la

«*enere* si crede, che faccia tenera la corteccia, e spessezza di frutti. Dilettafi d' alte fosse, per la sua grandezza, e disidera grandi intervalli, cioè di quaranta, o di cinquanta piedi almeno, perocchè la gronda delle sue foglie nuoce a' prossimani arbori, e a quegli della sua generazion similmente nuoce. Innettafi in se, cioè nel pedale, del mese di Febbrajo, e come dice Frate Alberto, nel fusino. E si dee alcuna volta dattorno cavare, acciocchè non vi si generi cava, per vizio di vecchiezza: e desi intagliare nel tempo della Primavera un lungo canale dalla sommità del pedale, infino al basso, acciocchè per beneficio di Sole, o di vento, diventino sode quelle, che si corrompevano: e si formino in modo, che 'l lor pedal si lievi da terra otto, o dieci piedi, e quivi si divida in rami: i quali, levati imprima in suso, e poi, in processo di tempo, si piegheranno in giuso, e si spargeranno per grandi lati. Se sarà dura la noce, o nodosa, o stretta, per modo, che del guscio non si possa agevolmente cavare, si si dee la corteccia circuncidere, acciocchè il vizio del malvagio umor n' esca fuori. Altri sono, che tagliano la sommità delle radici, secondo, che dice Palladio. Altri pertugiano le radici, e vi mettono un palo di bosso, o un cavigliuol di cipresso, o di ferro, le quali cose si posson provare, ma penso, che sieno inutili, e senza ragione alcuna. Colgonfi, battendole con le pertiche, allora, che alcuna rossezza appare, intra 'l guscio, e 'l mallo: o vero, quando dalle cortecce di fuori, cominciano a poterli spogliare: e si riducono in monte, acciocchè, dopo certi dì, si possano dalle dette cortecce agevolmente partire, o con pietra, o con legno. Appresso si lascino due, o tre, o quattro dì nell' aja, secondo che 'l Sole più, o meno sia caldo, acciocchè si secchino, e si possano serbare: ma se imprima, ch' al Sole si pongano, d' acqua

qua si lavino, diventeranno più belle, e più vendecce. E quando faranno secche, sarà utile, che tutte le forate, e verminose si scelgano, e dall' altre si separino, acciocchè incontanente si rompano, e, seccati gli spicchi, si conservino per fare olio: i quali se lungamente stesser ne' gulci, farebbon da' vermini mangiati: e quelle, che sono scelte serbare: le quali si conservino sotterra nella rena, o nelle sue foglie secche, o inchiudile in arche fatte del suo legno, o mischierale con cipolle, la qual cosa eziandio toglie la forza loro. E Marziale dice, che provò le noci verdi monde, messe nel mele, dopo l' anno esser verdi, ed esso mele diventare in tanto medicinale, che, fattone beveraggio, curi l' arterie, e lo strozzule. Del suo legno si fanno ottimi scanni, e belli soppidiani, e durabili, e tutti altri vasselli da riporvi gli arnesi: e fannosi ruote forti da carri, e tenaci, e che molto durano: e in queste opere avanza tutto altro legname, che nelle nostre contrade si truova. Delle noci si fa olio, con gli strumenti atti a ciò, il quale è molto bello, e dilettevole, messo crudo ne' cibi: e d' una corba di noci si fa la terza parte di spicchi, de' quali si fanno libbre quindici d' olio, se gli spicchi son buoni. E delle noci certe son verdi, e certe secche. Le verdi sono men calde, che le secche, ed hanno alquanto d' umiditate, per la 'mperfetta maturitate, onde poco sono secche, e poco nocive allo stomaco, le quali, mangiate con la ruta, adoperano contro del veleno: e le secche, secondo Avicenna, son calde nel terzo grado, e secche nel cominciamento del secondo, e sonne di tre fatte. Imperocchè alcune son vicine al tempo, che furon verdi, e altre, che ne son lontane, e altre in quel mezzo. Le prossimane sono umide, e hanno poca ventosità, e quanto più dal detto tempo si dilungano, tanto più

più la loro umidità si consuma, e in loro signoreggia ventusitate: e imperò mangiate allora, tosto in umor collerici si convertono, le quali, essendo fatte più vecchie, e la ventusitate, e l'untuositate, molto più in loro signoreggiante, diventa il lor sapore, quasi di vecchissimo olio, e perdono, e lasciano natura di cibo. Le noci son contrarie allo stomaco, fuorchè quando lo truovano temperato, e avere in se tanta freddezza, che possa al lor calor contrastare: e però in cotale stomaco si fanno di buon nutrimento, e di buona digestione. Ma a coloro, che hanno lo stomaco caldo, fanno incendio, e si mutano in umor collerici, e fumosi, e fanno dolere il capo, e vertigini d'occhi. Ma, acciocchè da esse si parta ogni nocimento, è bisogno, che si mondino, e che stieno per una notte in acqua calda, acciocchè accattino umidità dall'acqua, e diventino quasi, come verdi. E se le noci si mangeranno co' fichi innanzi al cibo, difenderà il corpo contro a cosa venenosa. Ma se faremo di quelle impiastro con cipolle, e con mele, e con sale, farà prode al morso del can rabbioso. Anche lo 'mpiaistro fatto di noci, di ruta, e di mele, sopra gli apostemi, generati di collera nera, gli dissolverà maravigliosamente. E quelle, che saranno peste con le sue cortecce, e si porranno sopra 'l bellico, rompono la postema, che fosse dentro al corpo. Ancora se si darà uno esagio delle sue cortecce, o foglie, o dell'arbo-
re, con vino a mangiare, ottimamente sovviene alla stranguria: e se si darà con aceto, ripugnerà al dolore delle febbri. Anche dice Avicenna, che le foglie, e la correccia del noce costringe il flusso del sangue: e la sua corteccia arrostita è diseccativa, senza mordicazione: e i suoi midolli verdi masticati si pongono sopra la postema melanconica ulcerosa, e favvi utilitate. Ancora con mele, e con ruta, fa prode alla

Vol. I.

V v

con-

contorsion de' nervi, e falla soda. E l'olio antico delle noci fa venir dolor di gola, e lo 'mpiattro delle noci, fa prode alle mammelle apostemose, e mescolato con mele fa prode allo stomaco freddo. E co' fichi, e con la ruta è medicamento a tutti i veleni. Anche dice Dioscoride, che l'ombra del noce è molto nociva a coloro, che sott' essa dormono, e generativa di molte infermitadi. E 'l sugo della sua corteccia, e radice, bevuto in quantità d'un' esagio, sovviene alla malagevolezza dell' orinare: e bevuto con aceto, ripugna alle febbri, che vengono con freddo, e con rigore. Ancora tigne i capelli, e gli purga, e rimuove il lor cadimento.

Dell' Ulivo.

C A P. X I X.

L' Ulivo è arbore noto, le sue generazioni son molte, le quali, per la similitudine della sua virtude, non bisogna di numerare. Questo arbore desidera aere caldo, e temperato, e vive in aere poco freddo, ma il troppo freddo non può sostenere, e desidera terra, alla qual sia mischiata ghiaja, o creta risoluta, per mischiamento di sabbione, o grasso sabbione, o terra di più densa, e vivace natura. E del tutto schifa la creta, di che si fanno i vasselli, e l'uliginosa similmente, e quella nella quale ha sempre umidore, e 'l magro sabbione, e la nuda ghiaja, perocchè in esse, benchè s' appigli, non vi va innanzi. E 'l sito delle terre, che gli è acconcio, si è, che ne' luoghi ardenti, e caldi, sia in Settentrional colle, e ne' freddi in colle Meridionale, perocchè in questi cotali siti, sta fresco, e allegro, e dilettafi d'esser mezzanamente a pendio, imperocchè in essi stando
per

per la chinata del monte, gli distilla umore, il quale molto richiede, e assai sene ritiene intorno alle sue radici, per cagione, che cotal luogo non è dirupinato, ma di larga chinata: e non sostiene basso, nè molto alto luogo, perocchè nel basso ha troppa acquositate, e nel molto alto, poca. E si pianta ne' luoghi caldi, e secchi, d'Ottobre, e di Novembre, ma ne' temperati, e poco freddi, del mese di febbrajo, e di Marzo: li quali, o in posticci, o in fosse si deono porre, e piantansi con piante, che abbian radici, o con piante divelte da' pedali, e dalla parte di sotto infrante, e lacere, o da' rami: e pullula, e nasce dal nocciolo della sanza, uscita del suo olio. Ma meglio alligna, e cresce dalle piante, e da' rami in terra fitti, e specialmente quando son grossi. Perchè si maravigliò Virgilio, un ramo d'ulivo, quasi secco, fitto in terra, aver pullulato. Le quali, quando si pongono nel posticcio, o nelle fosse, ricisione prima i capi, e i bracci, e ridotte in tronco, infino alla misura d'un gombito, e d'un palmo, nel fermento della terra cavata, si ficchino, scavatovi innanzi col palo, e vi si gittino di sopra granella d'orzo, secondo che scrive Palladio: e si tagli, e rimuova da esse ogni fracidiccio, e seccume, che in esse si truova. E allora i loro capi si cuoprano con loto, e con muschio, legate con chentunque legame ti piacerà di legare. Ma acciocchè la pianta meglio vada innanzi, e cresca molto, è utile, che le parti della pianta, con terra rossa, o altra tintura, o segno, si segnino, alle quali stavano volte, e a simile modo, come prima stavano, si dispongano. E quando si piantano nelle fosse, sì si facciano larghe quattro, o almeno tre piedi, e due a fondo: nelle quali, se le pietre non vi fossero, si mescoli ghiaja, e letame. E se 'l luogo è chiuso, pongansi le piante in modo, che po-

co avanzino sopra terra: ma se si temesse animale, si debbono porre co' pedali più alti da terra. E se vuoi ordinare uliveto, dei fare uno dilunge dall'altro venti, o venticinque piedi. E si dee tutta l'erba divegliere, che d'intorno ad essi si truova, e quante volte vi pioverà su, si deono, con cavargli spesso, sollecitare: e sollevata la terra dal pedale, e rimenatala bene, vi si ponga da capo, alquanto più rilevata, che prima. Ma se nel campo, ove facciamo l'uliveto vi si semina grano, ed è grasso, si deono porre l'uno di lunge dall'altro quaranta piedi, e venticinque s'egli è magro. Alla qual cosa farà prode, se i loro ordini, nel piantargli, dirizzeremo. Se nella contrada, nella quale desideri di piantare, ha bisogno d'uliveto, e non ha donde si possa prendere, e levare alcuna delle dette piante, sì si dee fare il semenzajo, acciocchè poi che faranno con la sega i rami tagliati, in misura d'un piede, e mezzo, vi si sotterrino, e pongano. E poi, dopo cinque anni, si potrà quindi la pianta forte, e cresciuta trasporre. Sono anche molti, i quali fanno questo, che è più utile, e più agevole, cioè le radici degli ulivi, i quali nelle selve, il più delle volte, o ne' luoghi diserti, sono tagliati, in misura d'un gomito, in semenzajo, o in uliveto dispongono, e l'ajutano con letame, il quale vi mescolano: perlaqualcosa avviene, che delle radici dell'uno nascono molte piante. Inneftasi in se, e i rami in pedal sottile inneftati, incontante s' appigliano. Questo inneftamento si fa ottimamente nel tempo della vendemmia, secondo che scrive Catone, e si coltivano in questa maniera. Che le piccole piante, che sono nel semenzajo, o vero posticcio, si cavino: e quando faranno cresciute, tre volte la State, o due almeno, si convengono cavare, e liberarlo da tutte l'erbe, che nascessero dattorno. E si deono ne' luoghi aridi, o ve-

ro tiepidi, nel mese d' Ottobre, aprir da piede, sì che la piovà possa di sopra alle sue radici scolare. E Columella comanda, che tutti i rampolli, e figliuoli si delvengano: e a Palladio pare sempre di doverne poche, e falde lasciare: delle quali, invecchiata la madre, la migliore in suo luogo succeda: o si faccia, che la meglio nutrita arbuscella, e che abbia le sue radici nella propria terra, a far l' uliveto si trasponga, sanza cura di far semenzajo. E si deono ne' luoghi freddi, e magri del mese d' Ottobre letaminar gli uliveti, e si dee tuttavolta raschiare da essi il muschio: e sì si potino sì come Columella dice, passata l' età d' otto anni. Ma a Palladio pare, che ogni anno il seccume, e quello, che fosse sterile, e infruttuoso, e che nasce con alcuna debilitade, si debba tagliare, al qual più tosto consento. Anche dice nobilmente Palladio, che questo arbore ama mezzanamente esser rimosso, e sospeso dall' umido, e si dee spesso zappettare, e ingrassare con abbondanza di letame, e da' venti dolcemente soffianti, esser dimenato. Formasi per modo che abbia pochi pedali, e che pochi si lievino in alto, acciocchè per li lati si spandano quanto possono. Avviene anche agli ulivi, per la vicinìtà dell' altre piante molto nocimento, perocchè l' ulivo ha bisogno di molto umido: ed imperciò, qualunque cosa allato a questo si pianta, gli toglie il nutrimento, e fallo magro: perlaqualcosa conviene, che le piante, che gli son prossime, si delvengano, e non lasciarvene alcuna. Anche si vogliono diligentemente guardare, che le bestie non vadano ad esso, il rodimento delle quali molto lo dannifica: e non si dee rader la sua corteccia, perocchè allora gemerebbe, e diventerebbe sterile, e arido. Similmente gli è nocivo il troppo andamento sopra 'l suo terreno, imperocchè la terra sene calca, e assoda, e poich' ell' è indurata, non
gli

gli lascia discendere sufficiente umore, e imperò si debbe cavare, e letaminare. E non si dee mica quest'arbore adacquare con fonti, o con rivi, imperocchè così fatta acqua è grave, e tosto discorre dalla radice di sotto: ma innanzi ama essere dalle piove adacquato, la quale acqua è vaporosa, e incontanente fuma, e vapore, alle sue radici. E se l'ulivo è sterile, foreralo con fucchiello gallico, e ciò fatto, incontanente prenderai due rami d'un'altro, che sia fruttifero, dalla parte australe, di quella medesima grandezza, e amendue stretti, ciascuno nel suo pertugio ficcherai: o prenderai una pietra, o pali di pino, o di quercia, e tagliato via quello, che avanzerà di fuori, si prenda loto impagliato, e copirrai il detto luogo. E se abbonda in foglie, senza frutto, e in verzume, ficcherai nelle sue radici un palo d'ulivastro: e se cotale arbore non fruttifica, si si pertugia con fucchiello gallico, infino alla midolla: nel qual pertugio una bietta d'ulivastro fortemente si metta, e stringa: e si dee scalzare, e nella detta apertura si metta morchia d'olio, con acqua mischiata, o vi si metta orina vecchia, perocchè, per questo gli arbori sterili si dispongono a generar frutto, sì come, per la congiunzione, e coito gli animali, li quali tuttavolta, se la malizia durasse, si converranno innestare. Cogliesi l'uliva del mese di Novembre, allora, che comincerà ad esser vaja, e si coglie, o con le mani, o scotendo con pertiche soavemente, acciocchè i ramicelli non si dannifichino, imperocchè, dannificati quegli, gli annuali seguenti si fa molto danno al frutto: della quale uliva si farà il primo olio: ma quando anneriranno tutte, è migliore: e quello, che si farà dell'ulive ferotini, ricompenserà la sua tardezza in abbondanza. E Aristotile dice, che mai perfettamente non si maturano nell'arbore, eziandio, se per molti anni
vi

vi stessono. Ma acciocchè vera, e compiuta maturità ricevano, si conviene, che l'ulive, colte dall'arbore, per più giorni si ragunino in un monte, e così, per calcamento, e riltrignimento insieme, confortato il calore, e recato alle parti di dentro, a piena maturitate si produrranno. E Plinio dice, che quanto più lungamente nell'arbore son lasciate, tanto migliori diventano, imperocchè sempre nuova virtù ripigliando, vantaggiano, e più malagevolmente caggiono. Varro scrive, che la cella dell'olio debbe aver dalla parte calda le finestre, ma il vino dalla parte fredda. Anche scrive, che l'uliva, che fa olio, si dee ragunare in monticello, e nettarli per ciascun dì, in luogo tavolato, acciocchè quivi mezzanamente si maceri, e ciascun monte si divida in sei parti, e in sei volte, quando son macere, si mettano sotto la macina, la quale è d'aspra, e dura pietra. Se l'uliva, poichè farà colta, dimorerà troppo in monticelli, per riscaldamento si macerrà, e si guasta: e però, se non vorrai far toltamente l'olio, converrà, che gittandole in monticelli, le sventoli. Anche scrive Cato, che l'olio si dee partir dalla morchia, quanto più tosto si puote, imperocchè l'olio, quanto più starà nella morchia, tanto sarà piggior. E dice, che l'uliva si dee purgar dalle foglie, e da ogni altra immondizia, innanzi che se ne faccia olio. Anche scrive Varrone, che la morchia ha questa potenza, e proprietade, che se troppa sene mette nel campo, annera la terra, e falla sterile, ma se poca, al coltivamento de' campi molto si confà, ed è convenevole. E intorno alle radici degli alberi si suol mettere, e massimamente all'ulivo, e dovunque l'erba fa nocimento nel campo. Anche scrive Cato, che, acciocchè le tignuole non tocchin le vestimenta, si cuoca la morchia a mezzo, e ungali di quella il fondo dell'arca, e i piedi di suo.

fuori, e i canti: e poi, quando farà secca, metti i vestimenti, e non riceveranno nuocimento dalle tignuole. Anche se ugherai gli arnesi del legno, di che condition sieno, non infracideranno, e quando gli forbirai, diventeranno più belli. Anche sen' ugherai ogni ferro, ma prima il forbirai bene, e poi, quando lo vorrai usare, lo forbirai, e farà più bello, e la ruggine non gli farà molestia. E se vorrai metter l'olio in un vassel nuovo, il diguazzerai con la morchia cruda, o ver calda, e guazzeralo assai, sì che la bea, e comprendala bene. E se ciò farai, il vassel non berà l'olio, e farallo migliore, e farà il vassel poi saldo. Dell' ulive altre sono dimettiche, e altre salvatiche: e delle dimettiche, altre sono acerbe, e verdi, e altre mezzanamente mature, sì come rosse, e vaje, e altre mature, e nere. L'acerbe, e verdi non hanno niente d'untuosità, o sen' hanno, è poca: ma solamente hanno acquosità: e queste sono terrestri, e لازze, fredde, e secche, onde son confortative dello stomaco, e collettive del ventre, e dure a smaltire, e quasi niente nutriscono il corpo. Ma queste ulive, certi con sale, e aceto acconciano, certi con solo aceto: e queste si fanno più fredde, e più sottili, perlaqualcosa ammortano la fortilità, e acuità della collera, ed eccitano la virtù appetitiva, massimamente se si prendano nel mezzo del pasto, le quali, obbedienti alla virtù digestiva, molto confortan lo stomaco, e stringono il ventre. E Cato scrive, che quelle sono ottimamente apparecchiate ad uso, le quali con sale sono stropicciate cinque giorni, e poi scossone il sale, stando due giorni al Sole, rimaner buone, e quelle medesime, senza sale, mettere nel defruto. E le nere, e mature sono calde, e temperatamente umide, perlaqualcosa il lor cibo è molto nutriibile, e grosso, e mollifica lo stomaco, ed è tardo a smaltire, e agevole

vole a uscir fuori; e la tardità della digestione incontra, per l'untuosità, che fa notare il cibo nella bocca dello stomaco: ma l'agevolezza dell'egestione è per untuosità discorrente nello stomaco: onde, prima che si smaltisca, discende allo stomaco, e si converte sempre in collera rossa. E le mezzanamente mature son men nocive, che le nere, e acerbe, per la pochezza della loro untuosità, e lazzitade. L'olio, che si fa dell'ulive, altro è fresco, nuovamente cavato di quelle, altro è vecchio, che lungamente è stato fatto. Il buono olio si conosce all'odore, s'egli è odorifero: al sapore, s'egli è d'ottimo sapore: la cui lazzitade, o vero afrezza, si sente alla lingua, senza alcuna acuitade: imperocchè, quanto più ha del lazzo, tanto tiene a frigidità, e a secchità, e però conforta lo stomaco. Ancora gli antichi l'assomigliarono all'olio rosato, e quello in molte infermitadi diedero in luogo d'olio rosato: e l'olio fresco, fatto dell'ulive nere, e mature, è caldo, e umido mezzanamente, e mollicativo dello stomaco, e del ventre, e che tostamente si converte in collera rossa. E quello, che sarà fatto dell'ulive, dilungi da maturitade, sarà senza malizia alcuna, infino, che alcuna cosa riterrà dell'afro, o vero del lazzo. Ma partitane al tutto la lazzitade, diventa nocivo, e tosto si converte in mali umori: il quale, se molto più invecchierà, in tanto, che diventi di più aspro, e orribil sapore, sarà sconvenevole a mangiare, ma utile in medicina. Il legno dell'ulivo messo al servizio della vite nel campo, basta lungo tempo.

Del Pero.

C A P. X X.

IL Pero è arbore manifesto, e le sue diversitadi sono infinite, e in ciascuna Città sono diverse le pere: l'una dall'altra. E però, conciossiachè e' bisognerebbe, ch' e' sene ponessero quasi varietadi, senza numero, basti solamente a dirne questo. Che certe si maturano del mese di Giugno, e certe del mese di Luglio, e certe del mese d'Agosto, e certe di Settembre, e certe d'Ottobre, e certe allora colte, e ferbate, durano, e si maturano solamente nella State seguente, come sono le pere ruggini. Questo arbore sostiene ogni stato d'aere, imperocchè nel caldo, e nel freddo, e nel temperato aere assai convenevolmente alligna, e fruttifica. Puossi piantare in magro terreno, ed in grasso: ma nel magro, arido, e cretoso terreno, faranno minori, e più dure le pere, ed essi arbori piccoli, e quasi consunti, per vecchiezza, e massimamente, ove falsuggine, o amaritudine di terreno ha le sue radici: ma nel grasso, allegro terreno, e dolce, avremo forti arbori, e nobili frutti, e molti: e massimamente se tal terreno sarà ne' lati de' monti, o ne' piani, presso al monte, ne' quali sono piantati i peri: imperocchè, in cotal luogo, non tralignerà questo arbore, e non patirà di leggieri, in se, o ne' frutti, difetto. Ma ne' luoghi molto di lungi da' monti, troppo umidi, e acquidosi, faranno gli arbori grandi, e fogliuti, e i loro frutti grossi, e verdi, e senza vivo colore: e il loro odore, e sapore, è, in alcun modo, insipido, e non acuto. Possonsi piantare i rami de' peri al modo, che degli ulivi è detto, e in un medesimo modo: ma alcuna volta vengono tardi, e
non.

non perfettamente fruttificano. Anche si piantan le pere, ed è di necessità, che nascano, richiegendo la sua origine per natura: ma quello si è lunghissimo ad aspettare all'huomo, e non nascerrebbero domestici, ma salvatichi. Ma meglio è, che le piante de' salvatichi peri, con le radici, piantiamo, acciocchè, quando faranno appresi, s'innettino. Ma gli spazii intra essi arbori, acciocchè ottimamente allignino, dovranno esser di venti, o di trenta piedi. Negli asciutti, e secchi luoghi, del mese d'Ottobre, e di Novembre, ne' freddi, di Febbrajo, e di Marzo, ma ne' temperati, nell'uno, e nell'altro tempo, il pero acconciamente si pianta, e si trapianta. Innefasti convenevolmente nel pero salvatico, o nel domestico, e nel melo, nel quale, ottimamente alligna. Anche nel pruno albo, e nel corogno, ma in questi non puote a debito crescimento pervenire. Anche, in certi altri arbori innestato, s'appiglia, ma inutilmente, ed imperò latio di dire il suo innestamento. Ma puossi quest'arbore innestar sotterra, e poco sopr'essa, ed in alto, secondo la dottrina data nel secondo Libro, quando in comune de' nelli pienamente parlai. Fassi il suo innestamento sotto la corteccia, e nel pedale fesso. Anche si fa nella perica del sake, e dell'ontano pertugiata, e sotterrata. Anche si fa per modo d'impiaastro, e per quello, che si chiama a bucciuolo. Ma la dottrina di questi modi, nel secondo Libro sufficientemente posi: e rallegrasti d'assiduo cavamento, e d'essere abbondevolmente letaminato. E si forma per modo, che abbia un sol pedale, il quale, infino a otto, o dieci piedi al più, si lievi da terra, e quivi si procuri la division de' rami. E avvegnono a' peri molti nocimenti, i quali, con le lor cure, son nominati nel principio di questo Libro, quando parlai dell'arbore in comune. Colgonfi senza pericolo, se

X x 1

i deboli rami si legano, con convenevoli funi, a' rami forti, se son troppo alti: ma i più bassi, con le scale si scarichino da' frutti: perchè questo arbore ha i rami molto rompevoli, e acconci al cadimento del coglitore, e massimamente, quando comincia a venire a vecchiezza. Le Pere si colgono, secondo la diversità de' lor maturamenti, perocchè quelle della State si colgono allora, che dimostrano per proprio odore, e colore, la loro maturitate. Le quali se due, o tre dì innanzi si colgono, cioè quando appajono gl'indizii della prima maturitate, si serberanno più dì, per usare, che quelli, che saranno colti nell'ultima maturitate. Ma quelle, che si maturano nella fine dell'Autunno, che si deono per lo Verno serbare, si colgono del mese d'Ottobre, in tempo secco, nel mancamento della Luna, nella sua ultima età. Serban-si, se diligentemente saranno scelte, salde, e quasi dure, e alquanto verdi, e sotterrate nella paglia, o nelle biade, pur che sieno in luogo oscuro, e secco. Altri co' loro picciuoli, incontanente colte, l'hanno ne' vasselli impeciati posate, e chiuse le loro bocche con gesso, o con pece, l'hanno sotterrate allo scoperto, e copertele con sabbione. Altri serbano le pere in mele attuffate, in modo che l'una non tocchi l'altra. Anche le pere divise, e purgate dalle granella, si seccano al Sole, e si lasciano star nell'acqua fredda falsa, e poi, per due giorni, si macerino nella pura acqua, e poi, sommerse in vin dolce, si salvano, o in sapa, o in passò, e si serbano per usarle. Fassi il vino delle pere in questa maniera. Che s'ammacchino, e pestino le pere, e in radissimo sacco si mettano, e si soppressino con pesi, e con istrettojo: e questo cotale dura nel Verno, ma nel primo caldo inacetisce. L'aceto delle pere si fa in questo modo, cioè. Che le pere salvatiche, o aspre, d'aspra gene-

EAT

razione, si serbino, per tre dì in monte, mature, e poi si mettano in un vasselletto, e vi si mescoli acqua di fonte, o piovana, e coperto il vassello, si lasci per 30. giorni, e quanto sene caverà, a uso d'aceto, cotanta acqua vi si giunga, per ristoramento di quel che sen' è cavato. Il liquor delle pere si fa in questo modo. Prendansi le pere mezzissime, e si pigino con sale, e dipoi, che la loro carne sarà risolta, si richiuggano in coppelle, o in vassello in terra invernato: e poichè sarà stato tre mesi sospeso, rimarrà il liquor di dilettevol sapore, e di color bianchetto. Del legno del pero si fanno belle tavole, le quali ottimamente si piallano, delle quali molte opere acconciamente si fanno. Delle pere altre son dimestiche, e altre salvatiche. Le salvatiche son più fredde, e più dure, più secche, e più lasse, che le dimestiche. Anche delle pere certe sono acerbe lasse, e certe mature dolci. L'acerbe lasse, quasi tutte son della natura delle salvatiche, e confortan lo stomaco, e costringono il ventre, e son fredde, e secche, convenevoli ad uso di medicina, ma non a uso di nutrimento: e imperò si dee fare, che s'immezzino, e lascino l'asprezza, cioè, che si lessino, o s'appicchino sopra fummo di calda acqua, o s'arrostiscano, coperte, di pasta, o si condiscan con mele. E Plateario dice, che le pere, o crude, o cotte, che sieno, costringono il ventre; e se saranno cotte in acqua piovana, e poste sopra la bocca dello stomaco, costringono il vomito collerico: e poste sopra 'l pertignone, costringono il flusso del ventre. Le pere dolci mature, sono di temperata complessione, perocchè son fredde meno, che tutte l'altre, perlaqualcosa riscaldano, e accrescono, la digestione, e vagliono in coloro, i cui stomachi son di fredda, e secca complessione. Hanno ancora le pere questa proprietà, che se saranno cotte con funghi,

ghi, ne rimoveranno ogni nocimento, e specialmente se son salvatiche, per la lor lazzitade, e atrezza. E la cenere del pero salvatico bevuta, vale molto in coloro, i quali saranno gravati per mangiar funghi. E le foglie de' peri, e i rami, son solamente tistiche: ma la lazzità delle pere è mischiata con acquidosa dolcezza. Avicenna dice, che le pere salvatiche secche, hanno proprietà di saldar le ferite.

Del Prugno, o vero Susino.

C A P. X X I.

IL Prugno, o vero Susino, e arbore noto, e le sue diversità sono in ciò, che alcuno è dimestico, e alcuno salvatico: e de' dimestichi alcuni fanno susine bianche, alcuni nere: altre son rosse: e altresì alcune tenere, e alcune callose, e dure: e altresì alcune grosse, e alcune piccole: e desidera principalmente aere tiepido, e 'l freddo assai acconciamente può sostenere. Allegrasi in luogo umido, e grasso, e simigliantemente è ajutato ne' luoghi ghiaiosi, e petrosi, e ricusa il letame, perocchè per questo fa i frutti verminosi, e che caggiono. Pongonsi le prugne co' noccioli suoi nell' Autunno del mese di Novembre in terreno letamato, e lavorato, e si deono metter sotto due palmi, o meno: e si pongono ancora i suo' noccioli del mese di febbrajo: ma allora si deono per tre giorni macerare con ranno, acciocchè tosto sieno coltrette a germinare: alla qual cosa farà prode, se saranno nel semenzajo nudriti, acciocchè poi, passati due anni, si traspongano. Ponganli di que' medesimi mesi, e le piante, le quali prenderemo dalle radici, e ceppo, o vero rami della madre, si pongano con letame giunto alle radici. Questo arbore non richiede molto profon-
de

de fosse, perciocchè non molto ficca le radici sue nel profondo, nè richiede anche molto grandi spazj, perocchè poco s'impediscono insieme. Inneftasi in fe, nel pesco, e nel mandorlo, ma traligna, e diventa minore, ed in fe riceve il mandorlo, e ottimamente il pesco, e l'umiliaco, e secondo alcuni, il melo. E il suo innestamento si fa nell'estremità di Marzo, o di Gennajo, innanzi che la sua gemma cominci a lagrimare. Ma io ancora spesso del mese di Febbrajo ho trovato, che convenevolmente allignano. Ajutasi con adacquarlo spesso, e cavarlo: e si deono i rampolli dalla radice stirpare, trattone i vettoni, i quali si serbano per piante. E formasi in modo, che abbia solamente un pedale, non molto da terra levato. E se 'l prugno fosse infermo, si dee mettere alle sue radici morchia, ugualmente temperata, o cenere di forno, e massimamente di sermenti. E se i frutti cascono, forerai le sue radici, e metteravi una bierta d'ulivo salvatico. E se da' vermi, o formiche sarà molettato, sì si dee medicare nel modo, che si disse nel trattato degli arbori in comune. Le fusine si seccano al Sole divise in tre, o quattro parti, intorno a' noccioli. Altri sono, che in acqua di mare, o in acqua bogliente le prugne colte di fresco, sommergono, e tratte quindi, le fanno al Sole, o in forno seccare. De' prugnoli si fanno ottime siepi, e utili, perocchè, per lo loro spesso pullulare, le fanno forti, e abbondantemente fruttificano. E quando due, o tre, o quattro anni passati, si tagliano, lasciatine certi rami, apparecchiano molti pali da vigna, e a fuoco sono assai convenevoli. Ma acciocchè di diverse generazioni di prugne s'abbia sufficiente copia, per far siepe, niuna cosa sarà più utile, che nel tempo della maturitade delle prugne, mandiamo i fanciulli alla piazza, ove si vendono, e dalle vili persone si man-

mangiano, che ricolgano tutti i noccioli, di qualunque generazioni troverranno, li quali asciutti, e secchi si serbino, per piantare ne' sopradetti tempi: de' quali da quattro, infino in sei, insieme nel semenzajo si posson porre, acciocchè quando saranno appresi alle fosse, e a' solchi delle siepi, si traspongano. Le prugne poco nutriscono, e le bianche son dure a finaltire, e nocive allo stomaco, ma un poco solutive: e però, quando son grosse, non si deono, se non grandi, mangiare, e quelle che perfettamente son nell' arbore maturate. E le prugne nere, certe sono dimestiche, e certe salvatiche. Anche delle dimestiche altre son nere perfettamente mature, e dolci, altre crude, e acerbe, e son dure, e verdi, e لازze, o vero aspre: e certe rosse, e mezzane. Intra queste due, le nere, in arbore perfettamente mature, e dolci, sono meno fredde, e più umide: imperocchè la loro freddezza è nel cominciamento del primo grado, e l'umidità nella fine. Ma Plateario dice, che son fredde, e umide nel secondo grado. E Avicenna dice, che son fredde nel cominciamento del secondo, e umide nella fine del terzo, e di loro natura fanno lo stomaco umido, e ammollano il ventre, e la collera rossa dissolvono, e purgonla: ma, se troppe fossero nucono allo stomaco. E le crude dure, verdi, e aspre, son pessime in medicina, e in cibo, imperocchè la sua durezza è allo stomaco molto nociva, e non nutrisce, e affatica: ma le rosse son più fredde, e meno umide, e imperò vagliono alla diarria, e alla dissenteria. E certi sono, che, poichè son mature, le colgono, e le fendono per mezzo, e le seccano al Sole, poi le bagnano con aceto, e ripongonle in alcun vassoio. E queste prugne, massimamente quelle, che son secche, hanno virtù di mitigare, e di raffreddare le 'nteriora: onde vagliono nell' acute febbri, e infermitadi

acu-

acute, e al ristignimento del ventre, per umor colerico: e se son verdi, si deono mangiare, e se son secche si cuocano in acqua, e le prugne si mangino, e l'acqua si bea. E Avicenna dice, che la sua gomma è fottigliativa, incisiva, e salda le ferite, e consolida l'ulcerazioni, ed è buona per le stretture, secondo che dice Isidoro: e quando delle foglie delle prugne si laverà la bocca, rimuovono il flusso dall'ugula.

Del Pesco.

C A P. X X I I.

IL Pesco è arbore manifesto, piccolo, il qual tosto cresce, e poco tempo dura, e in ciascun luogo alligna: ma se sono in aere caldo, e terreno arenoso, e umido, son migliori per frutti, e per foglie, e per durare: ma ne' luoghi freddi, e massimamente ventosi, periscono, se non son d'alcun riparo, o chiusura difesi. E si deono i suoi noccioli del mese di Novembre, ne' luoghi caldi, ma in tutti gli altri luoghi, del mese di Gennajo, in luoghi pastinati, porre due piedi, o uno, l'uno partito dall'altro. E quando saranno quivi le piante cresciute, si traspongano, e non più che due palmi, o tre, secondo Palladio, si sotterrino adentro. E quando le piante son tenere, si si deono speffamente dall'erbe purgare: e le piante di due anni si possono acconciamente trasporre in piccola fossa, nè si deono porre troppo di lungi l'una dall'altra, acciocchè essendo insieme, schifino il caldo del Sole. E sia innestato ne' luoghi freddi, del mese di Gennajo, o di febbrajo, ne' caldi, di Novembre, massimamente ne' rami grossi, nati presso alla terra, e presso allo stipite, imperocchè le sommità non terranno.

Vol. I.

Y y

no,

no, o dureranno poco. Inneftafi il peſco in ſe, nel mandorlo, e nel ſuſino, del meſe d'Aprile, e di Maggio, in luoghi caldi: ma in Italia ſ' inneſta uſcente il Maggio, e 'l Giugno ſi puote il peſco ingemmare, che per altro vocabol ſi dice impiaſtrare, tagliato il tronco di ſopra, e impiaſtrate molte gemme, a modo, che detto è. Ma io ho trovato il ſuo inneſtamento, fatto in ſuſino, ottimamente eſſere appreſo del meſe di Febbrajo. E ſi dee loro aprire la terra alle barbe nel tempo dell' Autunno, e ſi deono delle lor foglie letaminare. Anche ſi deon potare per modo, che ſolamente le putride, e corrotte verghe ſi rimuovano, imperocchè ſe alcuna coſa tagliaſſimo verde, ſeccherebbero, ſecondo che dice Palladio: ma appreſo di noi la ſperienza contraddice. Anzi, ſe i rami verdi, in luoghi ſconvenevoli nati, ſi rimuovano, diventa l'albero più bello, e migliore: ma per la ventura, nella ſua regione erano i luoghi troppo ſecchi, e aſciutti. E queſto arbore diventa ſecco, per caldezza di Sole, perciò del continuo ſi rinalzi: e imperò dee eſſere ajutato la ſera con l' annaffiarlo, e con oſtacoli, i quali facciano ombra, sì come Palladio medefimo dice. Le quali coſe intendo ne' luoghi troppo caldi, e ſecchi, perocchè nelle noſtre contrade temperate, non hanno biſogno. E dee avere un ſolo ſtipite, poco levato da terra. E conviene quando l'arbore è infermo mettere alle radici la feccia del vin vecchio, meſcolata con l'acqua. Contro alle brine ſi dee aggiugnere letame al peſco, o, come ho detto, la feccia del vin miſchiata con l'acqua: e varrà meglio ſe vi ſi metterà l'acqua, cottovi dentro fave, ſecondo che ſcrive Palladio. E ſe foſſe impedito da' vermi, ſi prenda la cenere, e ſi miſchi con la morchia, e vi ſi ponga, e morranno: o vi ſi metta orina di bue miſchiata con la terza parte d'aceto. E ſe i ſuoi
frut-

frutti cadeffero, sì si dee scoprire la sua radice, e vi si dee mettere un conio, o vero caviglia di lentischio, o di terebinto: o che, pertugiata in mezzo, vi si metta un palo di falcio. E se farà i frutti vizzi, o corrotti, si vorrà la corteccia del pedale, intorno al basso, ricidere: e quando ne sarà un poco d'umore scolato, si dee la tagliatura con argilla, o con loto impagliato, coprire. Contro a' vizj del pesco, si dice, che fa prode la spartea sospesa a' rami. Le pesche si conservano, se cavatone i noccioli si seccheranno al Sole. Anche se cavatone i noccioli, con mele si condiscano, diventeranno di buon sapore. Anche si dice, che si conservano, se il suo bellico si riempierà tutto di pece calda, iv' entro gocciolata, e in chiuso vasetto si riponga. Le pesche son fredde, e umide nel secondo grado, e generano flemma, e deonfi mangiare a digiuno: e appresso si dee ber vin pretto vecchio odorifero. Le pesche si dividono in due maniere, imperocchè certe sono grosse, e molli, o vero morbide, e queste sono più acquidose, cioè fredde, e umide. Certe son piccole, sode, e dure, e queste son più terrestri, cioè più fredde, e alquanto secche, e massimamente, se non faranno perfettamente nell'arbore maturate, o che del tutto sieno acerbe, e crude. Il sugo delle sue foglie bevuto, manda fuori i vermi cucurbitini, e quel medesimo adopera, se di quel medesimo si farà impiastro al bellico, secondo Avicenna. Il sugo delle sue foglie, messo nell'orecchio, uccide i vermini. Le pesche mature son buone allo stomaco, e in loro è virtù di dare appetito, e non si deon mangiare dopo altro cibo, perocchè si corrompono, ma deonfi innanzi mangiare: e le secche son di tarda digestione, e di non buon nutrimento, quantunque sieno di molto: e le mature ammorbidano il ventre, e le non mature lo stringono.

Y y 2

Del-

Della Palma .

CAP. XXIII.

LA Palma è arbore, che produce i datteri, e desidera aere caldo, o temperato, perchè in regione calda, innanzi il Verno matura il suo frutto. Ma nella fredda, la quale è nel quinto, o nel sesto clima, non matura, se non dopo Verno, al principio della Primavera, o della State del seguente anno, e intorno al settimo clima pullula, ma non alligna, per lo troppo freddo, il qual non può sostenere. Ma più vera cosa è a dire, che nel sesto climate viva, e nel quinto ancora malagevolmente. Terra soluta, e sabbionosa richiede: onde è manifesto, che 'l luogo, dove le palme, per se medesimo, nascono, non è quasi ad alcun frutto utile. Piantansi con le piante, del mese d' Aprile, o di Maggio, tuttavolta in modo, che quando la pianta si pone, intorno ad essa, o di sotto, si metta grassa terra. Anche si pon del mese d' Ottobre col seme, o vero co' noccioli de' datteri, non vecchi, ma novelli, e grassi, nel cui semenzajo della terra, farà da mescolar cenere. Tuttavolta è da notare, che la palma, che cresce d' un nocciolo, appena alligna, ma più tosto di molti posti insieme. E questo avviene, imperciocchè la pianterella, che nasce d' uno, è tanto debole, che non può far pedale, che possa sostener l' arbore: ma molte piante nate insieme, e per ristrettezza, l' una allato all' altra, continue, fanno, e compiono il pedal dell' arbore. Ancora conciossiacosachè i noccioli, e il seme dell' altre piante abbiano virtù pullulativa, alcune di sopra, alcune di sotto, alcune dintorno, alcune di mezzo; il nocciolo della palma, il quale è l' osso del dattero, l' ha

l'ha quasi dal suo dosso, e quivi è un pertugio stretto, alquanto lungo, per lo quale il suo germoglio esce fuori. Perlaqualcosa il suo ottimo piantare è, che questi noccioli si mettano in un sacchetto di panno lino nel sabbione, e quanto si può fare, il pertugio dell' uno s'aggiunga, e accosti al pertugio dell' altro, acciocchè la pianterella dell' uno, fortemente trapassi nella pianta dell' altro, e allora la forza di molte congiunte insieme, faranno arbore più perfetto: imperocchè la palma d' una virtù, e potenza non viene a perfezione, sì per lo sesso, o vero natura, che in esso è più distinto, che negli altri arbori, e sì per la debilità del legno. Ancora il maschio palmizio giammai non fa frutto alcuno, ma se il maschio, piantato allato alla femmina s' inclina ad essa, per modo, che si tocchino insieme i rami del maschio, e della femmina, e il biforcamento de' rami della femmina, costringa i rami del maschio, allora le palme ritte si partono l' una dall' altra, e la femmina in quel tempo concepe, non con alcuna sostanza uscita del maschio, ma per la sua virtude. E simigliantemente questo dimostrano l' opere de' villani, perocchè se le piante son dilungi l' una dall' altra, cioè il maschio dalla femmina, tolgono i rami de' maschi, e gli pongono sopra delle femmine, e quella nelle sue forche gli costringe, e concepe di loro. Ma quando la femmina sta carica del frutto, per lo vento, il quale mena lo spirito, o vero umore del maschio, sopra lo frutto della femmina si maturano i frutti. Ma non è da immaginare, che di questo impregnamento, e maturamento, la pianta femmina abbisogni, quando la pianta di più seme s' apprende, e nasce, imperocchè allora ha in se più piante maschuline in virtude, e sostanza. E si dee la pianta d' un' anno, o di due traspor del mese di Giugno, e nel cominciamento di Luglio, e sia cavata in-

intorno assiduamente, acciocchè per annacquamento, vincano i continui ardori della State. Ajutansi le palme con l'acque alquanto salate: e se l'arbore è infermo, si conviene cavare intorno, e mettervi feccia di vin vecchio, e tagliare il soverchio capellamento delle sue barbe, o mettere un conio di salce nelle sue radici. Questo arbore malagevolmente cresce, lunghissimo tempo dura, e anzi il centesimo anno non fruttifica, secondo che scrive Plino. Ed è da sapere, che 'l frutto de' datteri, non per li picciuoli pendono da' rami suoi, anzi hanno certe sedie, nelle quali, senza alcun mezzo, stanno ne' rami, e mirabil cosa di questo frutto vedemo, in ciò, che in una filiqua, o ver guscio, produce i suoi frutti, e ramicelli, ne' quali i suo' frutti sono. I quali gusci non s' aprono dalla parte di sopra, come diviene nella tunica, o vero guscio della rola, o del giglio, e d'altri molti fiori, ma s' aprono di sotto dalla parte del ramo, e caggiono, poichè ne saranno usciti i datteri, e i rami, sopra i quali sono, in quel modo, che s' apre il guscio del papavero, e del porro. Ed è nella sommità di sopra a questo arbore un ricettacolo, nel quale è la molle sostanza, la quale molto s' approssima alla sostanza de' datteri, la quale, quando si taglia, secca la palma. I datteri son caldi, e umidi nel secondo grado, e generan sangue grosso, e son malagevoli a smaltire: tuttavolta son più digestibili de' fichi secchi, e più provocano l'orina. Ma a coloro, che gli costumano di mangiare, ingenerano costringimento, e durezza, e grollezza, e enfiamiento di fegato, e di milza, e son nocivi alle gengie, e a' denti, e fanno dolore nella bocca dello stomaco.

Del

Del Pino.

C A P. X X I V.

IL Pino è arbore noto, il quale si crede, che sia utile a tutte le cose, che sott' esso crescono. Desidera luogo magro, e spessamente marino, e tra i monti, e tra i sassi, si truova più ampio, e bello, e ne' luoghi ventosi, e umidi diventano gli arbori maggiori. Ma a questa generazion d' arbori deputerai quelle pianure, o vero monti, i quali non possono ad altri arbori essere utili. Arerai adunque que' luoghi diligentemente, e purgherai, e vi spargerai i semi, a modo, che semini il grano, e con lieve sarchiello il copirrai, e non si dee più di un palmo nascondere. E poichè nati saranno, non si deono trasporre, perocchè non agevolmente s' appigliano, e a pena crescono: e non si deono per alcun tempo tagliare, perocchè sene seccano: e nel luogo del ramo, o vero della radice tagliata, altra pianta non nasce. Seminisi adunque co' suoi noccioli, cavati dalla pina, senza scaldarla a fuoco, e si macerino in acqua per tre dì, nelle calde, e secche regioni, del mese d' Ottobre, e di Novembre: ma nelle fredde, e umide, di febbrajo, e di Marzo. Altri sono, che dicono, che 'l frutto del pino si dimestica per trasporfi, e traspongono in questa maniera, cioè. Che prima sotterrano molti semi in vasselli di legno ripieni di letame, e di terra, e quegli, poichè saranno cresciuti, lasciato quello, che sia più saldo, si lievano via tutti gli altri. E poichè sarà a convenevol crescimento pervenuta, traspongono la pianta di tre anni, con tutto 'l vassello: il qual vassello, poi rompono nella fossa, e rotto, danno alla pianta larghezza di distenderfi, tuttavolta mischiando con

con la terra sterco di cavalla. E si dee osservar, che la sua radice, la quale è una sola, e diritta, si possa, insino alla sua sommitade, intera, e senza lesione alcuna trasportare, e si dee difendere solamente dalle bestie, mentre, ch'è tenera, e debole, che non la rodano, e scalpiccino. Il poter le novelle piante del pino, le promuove in tanto, che raddoppia la lor crescenza. Anche si dice, che sotto la lor corteccia nascono agevolmente vermini, che rodono il legno, e guastano: onde, se si spoglierà spessamente delle sue cortecce, durerà più lungo tempo: e le sue pine possono in esso arbore, insino al mese di Novembre, dimorare: e si deono le più mature pine scerre, innanzi, che i pinocchi si manifestino, i quali, se non si purgano, non possono lungamente durare. Tutta-volta sono alcuni, i quali in vasi di terra nuova, e ripieni di terra, affermano, che co' suo' gusci si conservano. La pina, secondo Isac, è calda, e umida nel secondo grado: e secondo Avicenna, è calda, e umida nel terzo, ed ha virtù lenitiva, umettativa, e alquanto apritiva, ed è ottimo cibo a color, che hanno difetto negli spiritali membri, e che hanno apostema di freddo umore. E agli asmatici, cioè a coloro, che hanno secca tosse, e agli etici, e consunti: e accresce il sangue, e provoca a lussuria: e si può per se medesima dare, o con isciroppo, o con lattovare, o ne' cibi. E la corteccia di fuori vale contro alla tosse, allora, che la pina si lieva dell'arbore, se si cuoce in acqua, e poi si ponga sopra 'l carbone acceso, per modo, che lo 'nfermo riceva 'l fummo.

Del

Del Pepe.

C A P. X X V.

IL Pepe è arbore piccolo, e nasce, e ottimamente fruttifica sotto 'l segno del Cancro, e nel primo clima, ov'è molta aduſtion di Sole, e massimamente nel monte Caucaſo, secondo che dice Iſidoro. Diceſi ancora, che i serpenti guardano le ſue ſelve. Ma gli abitanti di quelle contrade, nel tempo della maturità ſua, incendono le ſelve, e i serpenti fuggono, e per quello, le granella del pepe, ch'erano naturalmente bianche, diventan nere, e vizze. Ma Dioſcoride dice, che i Saracini, poichè l'hanno colto, lo mettono nel forno, acciocchè la virtù germinativa gli ſi tolgà, e non ſi poſſa in altre parti ſeminare. In luoghi temperati naſce ancor, ma non vi fruttifica, ed imperciò il piantarlo, appo di noi, è di niuna utilità. Il pepe è caldo, e ſecco nel terzo grado, ed ha virtù diſſolutiva, e confortativa, e la ſua polvere poſta alle nari, provoca ſtarnutazione, e mondifica il cerebro dalla ſuperfluità ſlemmatica. Il vino della ſua decozione, e de' fichi ſecchi, mondifica i membri ſpirituali dall'umore appiccante, e mirabilmente vale contro all'aſma, che da cagion fredde procede. Anche la ſua polvere còn fichi data, vale a quel medefimo: e data ne' cibi, conforta la diſteſione: e non è mica utile a' ſanguinei, nè a' collerici l'uſo del pepe; imperocchè diſſolve, e alcuna volta induce lebbra. Anche la ſua polvere poſta in ſu la carne ſi la rode. E Avicenna dice, che meſſa nel palato, con mele, vale alla ſquinanzia, e mondifica il polmone. Bevuta con l'aceto, e unta, e fregata, vale alle poſtume della milza, e provoca l'orina, e manda fuori la creatura.

Vol. I.

Z z

ra,

ra, e dopo il coito corrompe la creatura con la sua
fortezza.

Della Quercia, Rovero, e Cerro.

CAP. XXVI.

LA Quercia, il Rovero, il Cerro, sono arbori grandi, i quali son quasi d'una medesima natura, e hanno molta similitudine nella sodezza, e durezza, de' loro legni, e nella forma delle lor foglie, e frutti: imperciocchè tutti producon ghiande, e tutti fanno profonde, e molte grandi radici: ma son differenti nella forma degli arbori: imperocchè la quercia fa corto pedale, e i rami grandi da tutte le parti sparti. Il rovero fa il pedale diritto, e alto, con meno rami: ma il cerro fa il pedale lunghissimo, e molto diritto, e pochi rami. Questi arbori richieggono terra calda, e dura, o mezzana, o montuosa, o prossimana a' monti. Ma la terra risoluta, e acquidosa, e specialmente sabbionosa, schifano. Seminansi con le sue ghiande nel semenzajo, o ne' campi, o nelle ripe de' fossati, poste del mese di Gennajo, di febbrajo, o del mese di Novembre. Colgonfi le ghiande nel tempo, che caggion mature dall'arbore, e serbanfi secche al Sole, per lo cibo de' porci, perocchè molto si confanno a loro. Tutti i predetti arbori durano lungamente in lavorii fatti sotterra, e il rovero è ottimo sopra terra: ma gli altri due non sono mica tanto buoni. Le ghiande son fredde nel primo grado, e secche nel secondo, e non s'usano in uman cibo, ma per li porci, imperocchè sono alla digestion contrarie, e indurano il ventre, e imperciò vagliono alla dissenteria, e all'ulceragioni delle budella, e al flusso del sangue: ma tuttavolta provocano l'orina, e nu-
trif-

trifcono il corpo, quasi, come certe granelle, e tardi discendono dello stomaco, e fanno dolor di capo, per lo lor fummo, il qual sale dallo stomaco. Ma la sua superficie è molto lassa, e simigliantemente le galle de' detti arbori, onde vale al flusso del sangue delle femmine. Anche la lor cocitura è convenevole alle piaghe delle budella: e ancora ardendole, e la loro polvere prendendo, e posta nella natura della femmina, disecca l'umor putrido, e quindi scolano. E Avicenna dice, che le foglie loro son di forte lazzezza: e la ghianda fa utile, nello 'ncominciamento alle posteme calde. Anche le scorze delle ghiande fanno ristrignere, e saldar le piaghe, quando si pestano, e vi si polverizzan di sopra. E le lor galle si fregano con aceto sopra la 'mpetigine, e rimuovonla. E la loro polvere si sparge sopra l'acqua, e bevesi contro alle piaghe degl' intestini, e antico flusso. E similmente, quando si mette nelle medicine, è convenevole a questa operazione.

Del Sorbo.

C A P. X X V I I.

IL Sorbo è arbore noto, il cui frutto è di due fate, cioè, o piccolo, e ritondo, e questo produce la femmina: o grande, un poco lungo, e acuto, il quale nasce del maschio. Amano luoghi umidi, e prossimani a freddi, e diletтанsi, o nelle montagne, o in luoghi prossimani a monti, più che nelle valli, o dilungi da' monti, e disideran terra grassissima: e dimostramento di ciò sia il suo spesso nascimento in sì fatti luoghi. Del mese di Gennajo, di febbrajo, e di Marzo si feminano le sorbe acconciamente ne' luoghi freddi, ma ne' caldi, d' Ottobre, e di Novembre,

Z z z

bre,

bre, in tal modo, che le mature sorbe in semenzajo si pongano. E chi le vorrà porre con le piante, ne potrà fare a sua volontade, purchè ne' caldi luoghi, del mese di Novembre, e ne' temperati di Gennajo, e di febbrajo, e ne' freddi inclinante il Marzo, si dispongano. E deesi la sua pianta trasporre quand' ella è forte, e desidera le fosse alte, e gli spazi ampi, acciocchè dimenata da' venti, divenga grande, perocchè a ciò molto fanno prò. Del mese d' Aprile, o vero in fine di Marzo, il forbo s' innesa in se, e nel melo cotogno, e nel pruno albo, avvegnachè in esso diventi picciolo: innestasi sotto la corteccia, e nel pedale. E secondo ch'io penso, anche ne' meli, e ne' peri acconciamente si può innestare. Rallegrasi per adacquamento ne' tempi secchi, e per continuo cava-mento. E desi formare in modo, che un solo pedal possenga, levato da terra dintorno di dieci, o dodici piedi. E se fosse molestato da vermi rossi, e pilosi, che nascono in esso, e soglion roder le sue midolle, sene deono, secondo, che dice Palladio, alcuno cavare, senza ingiuria, o lesion d' arbore, e arderli ivi appresso, perlaqualcosa si crede, che gli altri fuggano, o periscano. Le sorbe si serbano in questo modo, cioè. Che le più dure si colgano, e si ripongano: e poichè cominceranno ad ammezzare, si deono mettere in orciuoli di terra, e empiergli, e di sopra si deono coprir di gesso, e mettersi in una fossa, due piedi adentro, in luogo secco, fatta sotto 'l Sole, e con la bocca di sotto: e di sopra si dee la terra forte calcare. Anche si seccano al Sole, partendole in tre parti: e quando si vorranno usare, si macerino con acqua bollente, e ritornano con piacevol sapore. Altri sono, che co' suoi picciuoli le colgono verdi, e appiccanle in luoghi oscuri, e asciutti. Delle sorbe mature si fa il vino, sì come delle pere. Il legno del
for-

forbo è sodo, e non tiglioso, ma agevolmente frangibile, perlaqualcosa ottimamente si pialla, e pulisce, onde molto è convenevole a lavori di vasi, e degli scrigni, e degli assi, e tavole, le quali richieggono la faccia di sopra pulita, e piana, e 'l suo legno è rosso. La forba è fredda, e secca, e costrettiva del ventre, eziandio se sia perfettamente matura.

Del Giuggiolo.

C A P. X X V I I I.

IL Giuggiolo è un' arbore piccolo, molto scabroso, le cui foglie sono molte, e insieme ferrate, quasi a modo d'un ramucello, e che insieme, nel tempo del Verno, dall'arbore caggiono, il cui frutto è simigliante all'orbacche, o alle bocce delle rose, o al frutto degli ulivi, ed ha solamente un nocciolo. Il suo legno è dentro molto rosso, bello, e sodo, e però sene fa stromenti da sonare, e specialmente cetere. Desidera aere temperato, e non teme il freddo. In terra grassa, e solita s'allegra molto. Seminafi co' suo' noccioli in semenzajo, del mese di Novembre, o di febbrajo, assai diligentemente nutriti: i quali, quando saranno cresciuti, si traspongono di due, o vero di tre anni. Ponfi ancora con le piante, che sieno sopra le radici della madre, o di quelle, che saranno nate del frutto, che cade appresso la madre. E secondo ch'io penso, si possono innestare nel pruno albo, e forse nel prugno nel mese di febbrajo, e di Marzo, nel legno fesso. E formafi per modo, che abbia un sol pedale, levato da terra intorno di sei piedi. Colgonfi le giuggiole nel tempo della vendemmia, quando dimostrano rossezza, o vajezza, le quali sono assai dilettevoli a manicare, ma poco nutriscono.

Del

Del Ginepro.

C A P. X X I X.

IL Ginepro è un' arbuscello piccolo, noto assai, il quale desidera aere caldo, o temperato, o terra arenosa, e soluta, e quasi sterile: e massimamente nasce, e fruttifica nel lito del Mare, o ne' monti, quasi sterili, ne' quali è la terra soluta; che lima s'appella. Ma ne' luoghi acquosi, e nelle valli non va innanzi, perocchè, per troppa umidità si corrompe, e con piccolo, e secco nutrimento si sostenta. Di questo arbucello sono due maniere, cioè il maschio, il quale si lieva in alto, e molto poco fruttifica, e la femmina, la qual poco levata da terra, spande i suo' rami presso ad essa. Il quale arbore, per maraviglioso modo, tutto quasi il tempo dell'anno fruttifica, e matura il frutto. Anche n'è un'altra maniera di più belli assai, e migliore, il cui frutto è rosso, e grosso, come piccole ciriege. Questo arbucello è salvatico, e ne' detti luoghi, per se medesimo nasce: tuttavia, se alcun desidera di piantarlo, lo planti co' suo' noccioli, o trasponga le piccole piante, levate dalla madre, in que' luoghi, ch' a lui piacerà, e le sue radici non profondi molto sotto la terra. Il quale non s'allegra d'esser cavato, se in luogo non fosse già troppo ardente, e riarso. E si dee del mese di febbrajo, o di Marzo seminare. E non ha bisogno di potarsi, nè di formarlo in modo d'arbore, se alcuno non volesse già il maschio, per diletto, in alto mandare. Cogliessi il suo frutto allora, che dimostra per successione, con la nerezza, o vero roschezza, la sua maturitade. Il suo legno è rosso, e bello, e alquanto vajo, e odorifero, ed è buono per ischidioni, il qual
suo

suo sapore nella carne, iv' entro arrostita, lascia. Anche sene fanno cucchiai assai belli. Il suo frutto è caldo, e secco, e molto vale contro alla fredda tosse mangiato, e cotto nel vino, e si si bee il detto vino, e 'l frutto si mangia. E i suo' rami col frutto, e con le foglie, cotti in acqua, con vino, e messi in vasselli, i quali sentano di muffa, con vino, o con acqua bollente, e turato il pertugio di sopra, e riminati intorno, iv' entro guazzati, mirabilmente purgano i vasselli, e danno loro odore, e sapor laudabile, e buono.

Degli Arbori non fruttiferi, e d' ogni loro utilità.

C A P. XXX.

Sufficientemente è di sopra trattato degli arbori fruttiferi, e del coltivamento loro, e utilità. Ma ora si dirà brevemente di tutti gli arbori, e sterpi, che non fruttificano, i quali si truovano nelle parti nostre, e della loro utilitate, secondo 'l medesimo ordine d' alfabeto.

Dell' Abeto.

C A P. XXXI.

L' Abete, che volgarmente si chiama Piella, e Larice: son quasi una medesima cosa, li quali non si coltivano: è nell' Alpi, e ne' luoghi ventosi molto crescono, e tutti maravigliosamente si levano diritti in alto, e d' ogni tempo hanno verdi le foglie. De' quali si fanno arbori, e antenne di navi grandi, a che non puote esser sufficiente niuno altro arbore. Ottimi sono in tutti i lavorii asciutti degli edificj imperoc-

rocchè son leggieri, e forti, e durabili: e l'assi, fatte di quegli, molto in ciascuna parte ornano le maggiori. Fassi ancora vasselli da vino grandi, così, come piccioli: ma in essi agevolmente inacetisce il vino. Ma Larice è buono specialmente da farne le secchie, nelle quali si reca l'acqua: imperocchè l'abete, e la piella agevolmente per l'acqua diventano viziosi.

Dell' Ontano.

C A P. XXXII.

L'Amedano, cioè l'Ontano, è un' albero, che non si cultiva, ma in luoghi pantanosi, e acquosi, specialmente si diletta, ed è legno utile, per mettere in edificj. Ma è necessario, e utile, se è da piantare in luogo umido di fondamento: imperocchè fitto verde sotterra, incontanente barba, e ingrossato, per più pali, prossimamente posti, e ridotti in un corpo, fa fortissimo, e lungamente durabile fondamento. Anche sene fanno convenevolmente taglieri, e bossoli, i quali radissime volte fendono.

Dell' Acero.

C A P. XXXIII.

L'Acero è arbore assai grande, il quale si truova nell'Alpi, ottimo per far nappi, e scodelle, e taglieri, e vivuole da sonare, e tutti delicati lavorii: imperocchè 'l suo legno è bianco, e sodo, e molto pulito diventa. Ma le sue scodelle agevolmente si fendono per lo caldo, se non saranno già fatte del suo legno, in quattro parti fesso, o di nodosa, o di nervosa radice.

Del

Dell' Avornio.

C A P. X X X I V.

L' Avornio è arbore piccolo, il quale simigliantemente nasce in Alpi, la cui corteccia di mezzo, data in cibo, o in beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

Dell' Agnocasto.

C A P. X X X V.

L' Agnocasto è uno sterpo, o vero bronco, cioè piccolo arbucello, il quale d'ogni tempo si trova verde, e più in luoghi acquosi, e negli asciutti meno, e 'l suo legno è duro, e le sue foglie son come quelle dell' ulivo, ma più morbide, e lisce: ed è caldo, e secco nel terzo grado, secondo alcuni, ma, secondo Avicenna, è caldo nel primo, e secco nel secondo. Le foglie, e i fiori si confanno a uso di medicina, e più i fiori, che le foglie. E i suoi fiori si chiamano l' agnocasto, i quali si colgono nella Primavera, e solamente per tutto l'anno si conservano. E quando son verdi, sono di maggiore efficacia, che secchi. E chiamasi agnocasto, perocchè reprimendo la lussuria, rende calto colui, che sopra il porta, come l' agnello. E fattone letto, toglie, e coltrigne la lussuria, rimuovendo la polluzione, e 'l rizzamento della verga, secondo che dice Avicenna. Facciasi anche fomento, al luogo della generazione, dell' acqua della sua decozione, e beasi il sugo. E contro la gonorrea si cuoca un poco di castorio, nel sugo suo, e diessi a bere. Anche le foglie, e i suoi fiori si cuocano in aceto, e vi si giunga castorio, e si faccia impiastro sopra i membri genitali. Ed è da sapere, che certe cose sono, che spengono la lussuria,
Vol. I. A a a spez-

spessando lo sperma, sì come il seme della lattuga, il petorfillo, i cedriuoli, i melloni, i cocomeri, le zucche, l'aceto, le porcellane, la lattuga salvatica, il sumàco, la canfora, e simiglianti cose. E certe cose la spengono, debilitando gli spiriti, e consumando lo sperma: sì come la ruta, la majorana, l'agnocasto, il comino, la nepitella, e l'anèto: perocchè queste cose son calde, e apritive, e distruggon la ventosità. Ancora il fomento fatto della decozion dell'acqua dell'agnocasto, disecca la superfluità della matrice, e stringe la sua bocca. Ancora vale la decozion dell'agnocasto, dell'appio, e della salvia, in acqua falsa, contr' alla litargia, se di quella si freggherà fortemente le parti di dietro del capo. E Avicenna dice, che se sene farà suffumigio alle femmine, quando avranno gran desiderio di giacer con huomo, guarranno: e le sue foglie scacciano gli animali venenosi.

Del Bosso.

C A P. X X X V I.

IL Bosso è arbore piccolo, il legno del quale è durissimo, del color del gruogo, e molto bello. Il quale arbore è sempre di belle frondi verdi vestito, delle quali le donzelle fanno ghirlande. E puossi non solamente piantare, se le piante piccole radicate, e divelte dal pedale della madre si pongano: ma eziandio se i suo' rami, rimosse le foglie, si ficchino in terra. E la raditura di questo legno, perocchè è fredda, e secca, cotta in acqua di pozzo costringe il cadimento de' capelli, secondo che dice Dioscoride. Tigne eziandio i capelli, se della sua decozione si lavano. Del suo legno si fa ottimi pettini, e cucchiai, e manichi di coltellini, e scacchi, o tavolelle: e ogni lavorio piccolo, che richiegga bellissimo legno da n-
ta.

tagliare , perocchè riceve , e ritiene acconciamente ogni , e qualunque forma .

Del Brillo .

CAP. XXXVII.

IL Brillo è un piccolo arbucello , il quale nasce nell' arene de' fiumi , e fa molte , e belle verghe , che si colgono del mese d' Aprile quando il sugo si muove in quelle , e si sbucciano , e sene fanno corbe , e gabbie da uccelli , e da seccar cacio ; e canestri , ne' quali il pane , e frutte si portano . Anche delle sue radici si fanno bellissimi carnieri , e sene legano i manichi delle falci , e pennati , i quali sono necessarj a tagliar legni , e potar le vigne .

Dell' Arcipresso .

CAP. XXXVIII.

IL Cipresso è arbore grande , e bello , e sempre di verdi frondi vestito , e imperciò volentieri ne' Chiostri de' Monaci , e Frati si pianta . E il suo legno è molto odorifero , e bello , del quale si fanno bellissime , e odorifere tavole , le quali gli huomini pongono volentieri ne' fondi degli strumenti musicali , come nel liuto , nella chitarra , e negli altri , e tutte opere delicate . Questo arbore , sì come dice Avicenna , è caldo nel primo grado , e secco nel secondo : e alcuni dicono , ch' è freddo , e le sue foglie , e galle sono stitiche , e le foglie rimuovono la morfea , e saldano le ferite : e la sua noce , o vero galla , fa il simigliante , e conforta i nervi , e fortifica , e mollifica , o vero strigne il mollificamento : e la decozione della sua noce con l' aceto , mitiga il dolor de' denti .

A a a 2

Del-

LA Canna è nota, la qual desidera la terra mezzanamente umida, e grassa. E i canneti si fanno in questo modo, cioè. Che lavorata ugualmente la terra, e pallinata, o vero vangata del mese di febbrajo, e fatto piccolissime fosse, un piè l'una di lungi dall'altra, gli uovali delle canne, per ciascuna fossa, si sotterrino. E se la provincia è calda, e secca, è bisogno, che si diputino a' canneti umide valli, e abbondevoli d'acqua: e se la regione è umida, si deono in luoghi mezzani ordinare, ma che sieno al sugo delle ville soggetti. Zappansi, come le vigne, e con le marre si tagliano al pari della terra, del mese d'Ottobre, e di Novembre. Ma se alcuni antichi canneti vi sono, del mese di febbrajo si sarchino, e cavino attorno, ricidendo quelle cose, che son da purgare nella radice, cioè il fracidiccio, e mal nato, e quelli, che non hanno occhi da germinare. Delle canne si fanno i pali, e le pertiche delle vigne, e stuoje, delle quali i poveri fanno tramezzi nelle lor case. E secondo, che dice Avicenna, sono di forte raffreddamento. E le foglie della canna, le radici, e la corteccia, fanno prode alla loppia, e mandano via le chiazze, e macchie. E la sua radice, con la cipolla salvatica, trae quelle cose, che nella carne si ficcano. E la lanugine, la quale è il suo fiore, quando cade nell'orecchio, fa venir sorditate, perocchè iv'entro s'invischia, e non esce.

Della Ginefra.

C A P. X L.

LA Ginefra è un'arbuscella sì piccola, e debile, che molto s'approssima a natura d'erba, la quale

le ne' monti, e ne' magrissimi luoghi nasce, e produce fiori di color giallo bellissimi, i quali adoperano le giovani per ghirlande. De' cui ramucelli, quando i vinchi mancano, si possono i tralci delle vigne legare. Anche delle ginestre si può fare stoppa, la quale in luogo di canape, o di lino si può usare.

Del Faggio.

C A P. X L I.

IL Faggio è arbore grande, il quale nasce nell'Alpi, del quale si fanno ottime lance, e assi di seggiole, e di libri. Anche è utile negli edifici, posto in luogo asciutto, ma nell'umido si corrompe. E Isidoro dice, che la ghianda, o vero frutto del faggio, è molto dolce, e nutricevole, e la sua midolla piace molto a' topi, e ingrassa i ghiri, ed è convenevole a' tordi, e a' colombi, e gli nutrice, e fa la lor carne tenera a cuocere. La sostanza del suo legno è acconcia in molti lavorii, ma non molto dura, perocchè volentieri è rosa da' vermi. Anche è molto necessaria all'arte del vetro, innanzi, che sia da' vermi mangiata, perocchè della sua cenere si fa il vetro, con l'aggiunzione di certe altre cose, per la virtù del fuoco.

Del Frassino.

C A P. X L I I.

IL Frassino è arbore assai grande, il quale in grassfi, e umidi boschi si diletta. E il suo legno assai è buono per fuoco, e ottimo per li cerchi delle botri, e de' tini, e per le ruote de' carri. Anche è convenevole negli edifici secco, e non verde, pure, che non tocchi la terra, perocchè allora si corromperebbe per l'umido. Ancora la sua selva tagliata di terzo in
ter-

terzo, o di quarto in quarto anno, produce ottime pertiche, per le vigne. E Plinio dice, che le foglie del frassino sono utili contra 'l veleno, imperocchè cavatone il sugo, e datone a bere, dona sommo ajutorio contra i serpenti. Ed è tanta la virtù sua contr' a' serpenti, che la mattina, nè la sera non ardiscono alla sua ombra approssimare. E se si ponesse intra 'l fuoco, e le foglie del frassino il serpente, più tosto nel fuoco, che nelle foglie si gitterebbe. Anche la sua corteccia, e le sue foglie costringono il ventre, e 'l vomito, fatto per difetto della virtù contentiva, se con acqua piovana, e aceto si cuocano, e si pongano sopra lo stomaco. Ed è arbore caldo e secco nel secondo grado, secondo che Plateario dice.

Del Frassignuolo.

C A P. X L I I I.

IL Frassignuolo è arbore simigliante al Frassino, nel legno, e nelle fronde, il quale ne' luoghi dimestichi, e coltivati si diletta. Questo arbore produce un frutto, o vero granella piccole, le quali sono nere, quando son mature, e molto dolci, ma non hanno sopra de' loro noccioli, niente quasi di polpa. Ancora seccati, molti mesi si posson conservare.

Del Nasso.

C A P. X L I V.

IL Nasso è arbore piccolo, il quale nasce ne' monti, e nell' Alpi, è ottimo per balestri, e archi di legno.

Del

Del Fusano.

C A P. X L V.

LA Fusaggine è arbore piccolo, il quale nasce nelle siepi, del cui legno si fanno ottime fusa, e archetti di vivuole.

Dell' Oppio.

C A P. X L V I.

L' Oppio è arbore assai grande, il quale ha il legno bello, e bianco, quasi simigliante all'acero, del quale si fanno ottimi gioghi da buoi, e taglieri, e scodelle, e tavole, per far delicati lavorii.

Del Pioppo, e dell' Albero.

C A P. X L V I I.

IL Pioppo, e l' Albero son quasi simiglianti arbori in grandezza, e in forma delle foglie: ma il pioppo cresce più in alto, e 'l suo legno non pulisce, ma l'albero stende più i rami per li lati, e 'l suo legno è più bianco, e più bello, per far tavole, e sono assai convenevoli agli edificj, quando si pongono in luogo asciutto, avvegnachè in essi non durino lungheffimamente. E dilettonsi in luoghi umidi, e arenosi, e specialmente il pioppo, e non possono, ne' monti, e ne' luoghi sassosi, e cretosi, o argillosi, durare. Piantansi con rami d'un'anno, o di due, o di più, fitti in terra, e agevolmente s' appigliano. Anche s'è provato, che l'albero s'è tagliato, e dovunque sono i pezzuoli, e rotture della tagliatura saltati, è nata di quelli, quasi una spessa selva. Puote eziandio questa cosa incontrare, per pullulazione delle radici, le quali intorno l'arbore tagliato, quasi
tut-

tutta la terra occupano nella sua sommitade. Perlaqualcosa ancora si truova, che li predetti arbori fanno gran danno alle vigne, e a' campi del grano. Il pioppo ha questa proprietà, che se si pota nel tempo della Stare, agevolmente si secca, e diventa infermo, debile, scabroso, e aspro. Ed è detto popolo, perchè tagliato pullula a guisa di popolo, come dice Isidoro.

De' Rosai.

C A P. X L V I I I.

I Rosai son noti arbucelli, de' quali certi son bianchi, e certi rossi: alcuni sono dimestichi, e alcuni salvatici. E Plinio dice, che i dimestichi, diventan salvatici, per suttrazione dell' acqua, e del coltivamento, e i salvatici diventan dimestichi. I bianchi, così i salvatici, come i dimestichi fanno forti siepi, perocchè hanno molte, e forti spine, e tutte in tanto ritorre, che coloro, che vogliono per esse entrare, per forza ritengono. Ma i rossi debili verghe, e spine producono. Piantansi con piccole piante, e con verghe divise in piccole particelle, e poste nel semenzajo, e si piantano co' semi. E i suoi semi son quelli, che nelle bocce rosse sono raccolti, la cui maturitade, acconcia a piantare, si conosce, quando dopo la vendemmia hanno color rosso, e alquanto sono mezzi. E se ve ne fosse alcuno, che fosse vecchio, si cavino dattorno, e tutto 'l secume si ricida. Anche quelli, che son radi, si possono riparare, per propagginamento di verghe. La rosa è fredda nel primo grado, e nel secondo secca, e ia verde, sì come la secca, si confà ad uso di medicina. Seccansi alquanto al Sole, e possonsi serbar per tre anni. E quando si truova la recezion delle rose, si deono porre secche nelle medicine, perocchè più age-

agevolmente si pestano. Delle rose verdi si fa il mele rosato, e il zucchero rosato: e il lattovaro del sugo delle rose, sciroppo rosato, olio rosato, e acqua rosata. Il mele rosato si fa in questo modo. Imprima si debbe il mele schiumare, appresso colare: poi vi si mettano le foglie delle rose, gittati i picciuoli, e certi bianchi, che sono dalla parte di sotto, e minutamente tagliate si pongano, e si faccia alcuna decozione: e 'l segno della sua decozione è l'odore, e 'l color rosso: e si metta in libbre sette di mele una libbra di rose. Puossi per cinque anni serbare, ed ha virtù confortativa per l'aromaticità, e di mondificare, per lo mele. E si dae acconciamente a' flemmatici, a' collerici, e maninconici nel Verno, e nella State. A' debilitati si dà con la malsa fatta dell'acqua, e del mel rosato, e si dà a mondificar gli stomachi di freddi umori il mele rosato, con acqua della decozione del seme del finocchio, giuntovi tre granella di sale. E secondo Niccolao, si fa in questo modo. Che nelle dieci libbre il purissimo, e bianco mele schiumato si ponga libbre una di sugo di rose fresche nel pajuolo polte al fuoco: e quando avrà cominciato a bollire, vi si giungano quattro libbre di rose verdi, con le forbici, o col coltello tagliate, e bolla infino a tanto, ch'e' torni alla consumazion del sugo: e mentre ch'e' bollirà, sempre si mesti; e messo in vassello di terra, quanto più vi si terrà, tanto sarà migliore. Il quale, preso con l'acqua fredda, conforta, e costringe lo stomaco. Preso con la calda, mondifica: e si dee dare la mattina, e dopo il Meriggio. E in quel medesimo modo si fa il mele violato, e vale a' tifici, che hanno febbre, dato con l'acqua tiepida. Il zucchero rosato si fa in questa maniera. Prendasi le foglie delle rose verdi, peste col zucchero, e tritinsi bene, e ripongansi in vassello di vetro, per trenta dì al Sole, Vol. I.

B b b

c

e si muovano ogni dì, acciocchè bene si mescolino, e si metta in quattro libbre di zucchero, una di rose, e si puote per tre anni conservare, ed ha virtù di costringere, e di confortare, e vale contr' alla dissenteria, e la denteria, e la diarria, fatta per cagione di debilità della virtù contentiva. Anche vale contra 'l vomito collerico, contro il tramortimento, e contro la cordiaca, cioè passion del cuore. Quando avviene, per riscaldamento de' membri spiritali, si dia con acqua rosata. Il lattovaro del fugo delle rose, si fa in questa maniera. Togli di zucchero, e di fugo di rose egualmente libbre una, e once quattro: di sandali delle tre generazioni, di catuno dramme sei, spodio dramme nove, di diagridio dramme dodici, canfora una, e tempera a modo di lattovaro, con lo sciroppo fatto del zucchero, e col fugo delle rose. E sene dia quanto una castagna, nell'acqua calda, nel mattutino, e vale contro alla gotta calda, e purga la collera rossa. E quelli, che si levano di febbre terzana, cotidianamente, sanza molestia, purga, e le reliquie de' mali umori, che quivi saranno rimasti, potentemente mena fuori. Lo sciroppo rosato si fa in questa maniera. Sono alcuni, che cuocono le rose nell'acqua, e in tale acqua colata aggiungono zucchero, e fanno lo sciroppo: ma altri fanno meglio, cioè. Che pongono le rose in un' altro vasello stretto di bocca, e mettonvi sopra l'acqua bollente, e ve la lasciano stare infinattanto, che l'acqua diventa rossa, e fannone sciroppo. Altri pestano le rose verdi, e traggonne il fugo, e in cotal fugo fanno lo sciroppo, e questo è ottimo. E nota, che lo sciroppo fatto delle rose fresche, nel cominciamento, alquanto allarga, poi costringe, ma fatto delle secche, nel principio, e nella fine, costringe. E si dee dare contra 'l flusso del ventre, e contra 'l vomito collerico, con acqua pio-

piovana, o vero rosata. E a coloro, che hanno febbre, dopo 'l menomamento, si dia con l'acqua fredda a bere. E simigliantemente contra 'l tramortimento: e fassi in questa maniera, secondo Niccolao. Prendi le rose fresche, e mettile per se in un vasello, e nella caldaja metti l'acqua, infinattanto ella bolla, e bogliente la metti sopra le predette rose, e poi cuopri il detto vasello, acciocchè il fummo non esca, e poichè l'acqua, iv' entro sarà raffreddata, gittane fuori le rose. E quella medesima acqua bollente gitterai sopra altre rose fresche, mutando le rose infinattanto, che quell'acqua diventi rossa. E di questa acqua prendi libbre quattro, e mettivi libbre quattro di zucchero: e quando avrà cominciato a bollire, dibatterai l'albumo d'alcun' uovo con acqua fredda assai, infinattanto, che faccia schiuma: e quella schiuma metterai nello sciroppo bogliente, spargendo. E quando quella schiuma comincerà quasi ad annerire, soavemente ne la cava fuori con la mestola. E ancora ve ne rimetti dell' altra, infinattanto, che diventi chiaro lo sciroppo. E quando comincerà quasi a far filo, se lo toccherai col dito, o che pendente si tenga alla mestola, sarà cotto. E questo sciroppo vale al riscaldamento, e asciugamento delle febbri, e reprime la sete, e conforta, e costringe. E nel predetto modo si fa lo sciroppo violato, e lo sciroppo nenufarino, il qual vale contro a' grandissimi caldi nelle acutissime infermitadi. L' olio rosato si fa in questo modo. Alcuni cuocono le rose nell' olio comune, e colanlo. E alcuni empiono il vasello di vetro, di rose, e d' olio, e fannolo bollire in pajuol pien d' acqua, e cotale olio è buono. Alcuni pestano le rose verdi, e pongonle in olio in vasello di vetro, posto al Sole, per cinquanta dì: e questo è buono contr' alle calefazion del fegato, se 'l fegato s' unga: e anche

che contra dolor di capo, con calda cagione, se la fronte, e le tempie sen' unghano, e contra la diaforesi: e meglio è se sieno aggiunte le polveri de' sandali bianchi, e rossi: e anche alle predette cagioni sia posto l'olio rosato ne' cibi, in luogo dell' olio comune, e massimamente contr' alle calefazion del fegato: secondo Niccolao, si fa in questo modo. In due libbre d' olio comune d' ulive lavato, pongasi una libbra di rose, alquanto peste, in pentola posta piena sopra fuoco, in caldajo pieno d' acqua appeso, e tanto bolla, che la terza parte si consumi, e poscia messo in panno lino bianco, si preme con lo strettajo. A questo medesimo modo si fa il violato, il sambuchino, il mirtino, e vagliono questi olii contr' alle febbri acute, e acutissime, se sene farà unzione sopra 'l fegato, o sopra i polsi, e sopra le tempie, e sopra le palme delle mani, e le piante de' piedi, perocchè ammortano l' arsuria, e 'l caldo. L' acqua rosata fanno alcuni in questo modo. Che pongono le rose in vassello di vetro con acqua, e fanno bollire in acqua bogliente, e pongono al Sole quest' acqua, e diventa rossa: e se sia aggiunta molta acqua, non val tanto: ma la poca val più. E alcuni tolgono le rose, e con le rose non pongono altra acqua, e questa è ottima: e questa si fa in molti modi: e alcuni hanno padella di piombo, la quale pongono sopra un testo rimboccato, al quale dall' una parte è fatto l' uscituolo, onde si mette il fuoco: e intra 'l testo, e la padella è la cenere alta intorno di due dita, acciocchè l' acqua non prenda sapor di fummo: e intorno al testo è una piccola fornacella, fatta di pietre, e di loro: e ciò fatto, la padella s' empie di rose, e 'l cappello del piombo vi si pone di sopra, in modo, che inverso la parte, ond' esce l' acqua rosata, alquanto penda, e 'l fuoco si fa continuamente sotto la padella: e tanto vi

vi si lasciano dentro le rose, che tutta l'umidità sia in esse consumata: e allora si lievano via, o altre fresche si mettono in luogo di quelle: e l'acqua si riceve in alcun' altro vassel di vetro, sotto 'l becco della campana ordinato. E ciò fatto, poi si mette al Sole nelle guastade alquanti dì a cuocere, e poi si ripone. Altri sono, che volendo sottilmente schifare ogni odore, e sapor di fummo nell' acqua rosata, pongono la padella predetta, e 'l cappello in un pajuolo pien d'acqua, e ordinato nella fornacella, per modo, che dall' una parte si possa mettervi acqua, la quale possa succedere in luogo di quella, che si consuma dal fuoco, e questa è ottima. E altri sono, che con un filo le foglie delle rose sospendono in un vassello di vetro, e così sospese, per modo, che da alcuna parte al vaso non s' accostino, le pongono al Sole, e chiudono, per modo, di sopra, che 'l vapor delle rose non ne possa uscire: e questa è la migliore, che possa essere, ma fassene molto poca, e con troppa fatica. L' acqua rosata ha virtù di costringere, e di confortare, e si dee dare contra 'l flusso del ventre, e contra 'l vomito collerico. Deasi l' acqua rosata sola, o con acqua di decozion di mastice, e di gherofani, e spezialmente contra 'l flusso, che procede per debilità di virtù contentiva, o per acuità di medicina, quando menasse disordinatamente, e si dee dare a bere a coloro, che tramortiscono, e che hanno mal di cuore. Sopra la lor faccia ancora si getta, e si mette acconciamente ne' colliri, ch' agli occhi si fanno, e negli unguenti, che si fanno per la faccia, perocchè rimuovono il panno, e sottiglian la buccia. Le rose secche, poste alle nari, confortano il cerebro, e riparano gli spiriti. Contra 'l flusso del ventre, per collera, si dia l' acqua piovana, nella quale sieno cotte le rose. A quel medesimo vale lo 'mpia-

stro

firo delle rose, e dell' albume dell' uovo, e dell' aceto, fatto, e posto sopra il pettignone, e sopra le reni. Contra 'l vomito si cuocano con l' aceto, e con la spugna marina, iv' entro intinta, si ponga sopra la bocca dello stomaco. Contr' al tramortimento si dia l' acqua della decozion delle rose, e si dia ancora la lor polvere in uovo da fucciare. Anche contra i rosfiori degli occhi, se vi si sente puntura, vagliono le rose cotte in acqua, e impiatrate. E anche si dice, che 'l fior delle rose, il quale si truova dentro, vale contr' al flusso del ventre, e contr' al vomito. Anche la sua polvere posta sopra l' uvola, consuma la sua umiditate. E nota, che 'l fugo delle rose verdi si puote in vasello di vetro un' anno serbare. E Avicenna dice, che la rosa rettifica il puzzo del sudore, quando nel bagno si mette. E lo 'mpiaistro delle rose cotte, e pestate, e non premute, posite sopra 'l caldo apotema, lo solve, e rompe.

Del Ramerino.

C A P. X L I X.

IL Ramerino è un piccolo arbucello, e odorifero, il quale ha sempre le foglie verdi, e quasi somiglia il ginepro, o la scopa, e dilettafi spezialmente ne' luoghi marini, e imperciò s' appella ramerino. Pianta si con le pianticelle della madre divelte dalle sue radici. Anche co' rami in terra fitti, in que' mesi ne' quali l' altre piante si pongono. Il ramerino è caldo, e secco, ma il suo eccello non si determina in grado. Le sue foglie, e fiori si confanno a uso di medicina, e 'l suo fiore si chiama antos: onde il lattovaro fatto di quello, diantos è nominato: e l' arbucella è detta lanotides, o detrolibano. Onde quando non si truova nelle ricette questo nome de' fiori, vi si debbon por

per le sue foglie. I suoi fiori, alquanto seccati al Sole, si conservan per tutto l'anno: e similmente le foglie, per lo loro odore hanno virtù di confortare, e per la caldezza hanno virtù di dissolvere: e hanno virtù di mondificare, e nettare, e di consumare, per la virtù della lor secchezza, e hanno virtù risolutiva per la lor caldezza. Contra 'l tramortimento, e contra 'l mal di cuore, si dia il dianos, cioè il lattovaro suo con vino. Anche si faccia decozione de' suo' fiori in vino, e cotal vino si dia al predetto malato. Contro alla frigidità dello stomaco, e a confortar la digestione, si dia il dianos, o si dia il vino della decozion de' fiori, e del mastico. Contra 'l dolor delle budella, e dello stomaco per cagion di ventosità, si dia il vino della sua decozione, e del comino. E contr' alla frigidità del cerebro, si dia la sua decozione in vino, e lo 'nfermo riceva il suforno, col capo coperto. Contr' all'umidità dell'uvola, si gargarizza l'aceto, o 'l vino della sua decozione. Contr' alla stranguria, e dissuria, si faccia impiastro di fiori, o almeno delle foglie cotte in vino. A mondificar la matrice, e ad ajutar la concezione, si dee fomentar la natura della femmina, con l'acqua della sua decozione. Ancora vi si pongono le donne i fiori del ramerino cotti in olio.

Del Rovo.

C A P. L.

IL Rovo è noto assai, e confassi molto alle siepi, perocchè fa quelle forti, spesse, e pungenti: ma per se solo non è molto utile, se non vi si mescola con esso piante di certi altri arbori, e altri pruni, da' quali sia sostenuto, le quali sien sì forti, che non si pieghino, e non ricevano lesione dal rovo. Pianta-
si

fi con le sue pianticelle, le quali agevolmente si truovano, dove i capi del rovo toccan la terra, imperocchè quivi incontanente mette radice. Anche si pianta co' suo' semi, colti maturi, e poi secchi, e serbati, fino al principio della Primavera, e allora seminati. I suo' frutti sono le more, le quali le femmine, e li fanciulli mangiano, e anche pe' porci sono ottime. Il rovo è caldo, e secco, secondo che alcuni dicono. Ma Gostantino dice, che le sue cime sono stitiche, e che vagliono contro alle rotture, e contro alle calde aposteme, onde pare, che sia freddo, e secco. Contro al rossor degli occhi si pestino le sue cime, con tuorlo d' uovo, e giuntovi un poco di gruogo, e si pongano sopra gli occhi. Contro a ciascuna cottura si prenda cera nuova, e monda, e si strugga, e vi s'aggiunga olio rosato, e poi il sugo delle sue cime in maggior quantità, che l'altre cose. Contro i caldi apostemi vi si pongano suso le foglie delle sue sommitadi peste, con l'acqua rosata. Contr' alla disenteria si faccia crittèo del sugo delle sue cime, con acqua d' orzo mischiato: o si faccia impiastro delle sue cime, peste con albume d' uovo, con aceto mischiato, e si ponga sopra 'l pettignone, e alle reni: e se sia per vizio delle parti di sopra, si dia mangiare allo 'nfermo lenti alquanto arrostiti, o vero arse, in tutto nel suo sugo.

Del Salcio.

C A P. L I.

IL Salcio è arbore noto, il quale è così detto, imperocchè agevolmente saglie in alto, il qual si diletta in luoghi umidi, e arenosi, o vero soluti, e non ficca molto profondamente le sue barbe. Piantasi senza radice ottimamente, se forata prima la terra, con

con palo, o con foraterra, la pianta di due anni, aguzzata nella parte di sotto, tagliata solamente dalle due parti, fortemente nel pertugio si calchi, e 'l suo pertugio, quasi infino al pari della terra, s'empia di sabbione, o di terra soluta. La terra, dove si pianta sia cretosa, poi vi si ponga sopra la creta. Ma se la terra, dove si pianta è soluta, basta se di quella medesima s'empia il pertugio, alla quale farà gran prò, se si ponga per quel medesimo filo, per lo quale ell'era stata prima sul tronco. Piantasi del mese d'Ottobre, e di Novembre, o di febbrajo, e meglio del mese di Marzo, allora, che essendo ancora sopra 'l falcio, avrà ricevuto il verde sugo. E poichè faranno piantati, del mese d'Aprile, e di Maggio, sene dee levar ciò che nasce nel pedale, fuori, che la parte di sopra: e nel terzo, o nel quarto anno, si taglian tutti ugalmente, sei piedi sopra terra. Ma se solamente sopra terra si formasse il suo pedale di due piedi, produrrebbe le pertiche maggiori, e durerebbe più tempo: perocchè questo arbore ne' rami è tanto più abbondevole, quanto è più prossimano alla terra, ed è acconcio più a tagliarsi. Ma se fosse in luogo agli animali disposto, teme più la lor rosura. I quali dovranno l'un dall'altro esser lontani otto, o dieci piedi, acciocchè se fossero troppo spessi, per troppa ombra, non uccidano quelle cose, che ne' campi si seminano: e le sue pertiche si tagliano di terzo in terzo anno: cioè le sottili allato al falce, e le grosse tre, o quattro dita, rimosse da esso, si ricidano ritondamente, o almeno non molto a schiancio, e si tagli ciò che fosse morto, o secco nel falcio. E non si faccia in essi le cavate lontane, ma a poco a poco si spargano ugalmente, per li lati tutti, e in questo modo faranno le pertiche più lunghe, e meno ramosse, e dureranno più tempo. E nota, *Vol. I.* C c c che

che se in quell' anno, che non si tagliano, si taglieranno i vimini piccoli, e inutili, quegli, che rimarranno, cresceranno più: e questo è il modo di coltivare i falci, i quali si piantano per far le pertiche. Ma quelli, che per legname, e guernimento di casa si piantano, si deono, con la loro sommitade, tagliati certi ramucelli, in terra ficcare, e levati via i ramucelli, i quali, passati due anni, intorno le piante si truovano, si procuri quanto puote, il lor crescimento. Del legno del falcio sodo si fanno le travi, e gli arnesi delle case assai buoni, e de' grossi si fanno assai catini, e conche, e scodelle, e taglieri, e vasselli da vino. E di quegli, che sono per lor vecchiezza cavati, si fanno copigli, secchie, mine, e stai. Delle pertiche si fanno pali da vigne, e anche, con esse, e co' vinini, si fanno siepi, e chiusure di corti, e di portici, e molte altre utili cose: sì come sono, pareti interriati, e graticci, e simiglianti cose. Quest' arbore si confà a uso di medicina, secondo la corteccia, e secondo le foglie, e secondo i fiori, in ciò, che ha virtù costrettiva, e consolidativa. Contr' alla dissenteria vale il sugo delle foglie dato a bere. Contr' all' ulcerazione delle budella, fatta per dissenteria, si dia la polvere della sua corteccia arsa in alcun beveraggio. Anche la polvere, secondo Dioscoride, data a bere con aceto, e con aceto fattone impiastro, cura i porri, e le verruche. Anche le foglie de' falci, bagnate bene, si deon por dintorno a colui, il qual si sente gravato di febbre, perchè raffreddano l' aere. E Isidoro dice, che 'l fiore, o 'l seme del falcio ha questa virtù, che se alcuna lo berà, non genererà figliuoli, ma diventerà infruttifera.

Del-

Della Savina.

C A P. L I I.

LA Savina è arbore assai piccolo, la quale ha sempre le foglie verdi, e quasi simiglianti al cipresso. Questo arbore assai acconciamente vive in ogni luogo, e volentieri, per gli huomini, ne' giardini è piantato, e per li religiosi, ne' chiostri, perocchè posti cerchi, e pertiche intorno ad esso, spande i rami convenevolmente dattorno. Piantasi co' rami, a modo, che del bosso dicemmo, fitti in terra. Questo arbore è caldo, e secco nel terzo luogo, le foglie del quale solamente sono medicinali, e possonsi per due anni serbare. Il vino della sua decozione vale contra 'l dolor dello stomaco, e delle budella. Anche se si cocerà in vino, vale contr' alla stranguria, e diffuria. E impiasttrato vale contr' alla doglia del fianco, perocchè è risolutiva, e diuretica. E la fomentazion, che si fa dell' acqua della sua decozione in vino, vale contr' alle predette cose. E anche provoca i mestruj, e mena ancora fuori il fanciullo morto. Anche cotta in olio, e posta di sopra, adopera meglio. E se la sua decozione si fa in aceto, e in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo, vale contro alla 'nfertà, la quale è detta tenafmos.

Del Sambuco.

C A P. L I I I.

IL Sambuco è arbore noto, il qual nasce nelle siepi, e agevolmente s' appiglia, piantato co' rami fitti nella terra, e del suo legno, mezzanamente grosso, si fanno gli archi, e del più grosso, non nodoso, si fanno ottimi strali. Anche sene fanno cannelle da tini. La sua virtude è calda, e secca nel secondo

C c c 2

gra-

grado, e la sua corteccia è medicinale principalmente, e secondariamente le foglie, e i fiori, ed ha virtù diuretica, e attrattiva, e purgativa. Contr' alla febbre cotidiana, fatto primo il purgamento, si dia innanzi l' ora dell' accessione, il vino della decozione della corteccia del sambuco di mezzo. Anche il sugo del sambuco dato solo, o con mele, uccide i lombrichi. A provocare i mestrui del sugo delle sue cortecce si faccia suppositoio, o delle sue foglie si faccia impiastro. E il fomento fatto della decozion delle sue cortecce in acqua falsa, fa disenfiam l' enfiacion de' piedi, e il dolor delle parti di fuori.

Del Seccomoro.

C A P. L I V.

IL Seccomoro è un piccolo arbore, simigliante quasi al sanguine, quanto è alla forma del legno, il quale produce bellissime verghe, e la sua buccia è bellissima, e s' accosta sì forte al suo legno, che sene fanno assai belle maniche di coltelli, e nasce ne' boschi presso all' Alpi, e fa i suo' frutti, come piccole avelane, i quali feminati nascono.

Del Sanguine.

C A P. L V.

IL Sanguine simigliantemente è arbore piccolo, il qual nasce molto nelle siepi, e quelle fa spesse, e folte molto, ma non ha spine, e produce bellissime, e sode verghe, delle quali si fanno brevicegli da pigliar gli ucelli con la coccoveggia, e vimini necessarij a tesser le tele.

Del

Del Prunalbo.

C A P. L V I.

IL Prunalbo è arbore assai piccolo, il quale è ottimo per le siepi, perocchè ha molte acute le spine, e non pullula nelle radici per li campi, ed in se riceve ottimamente il nesso. È il nespolo, e 'l pero, e 'l melo agevolmente in esso s'appigliano, ma non possono a debito crescimento pervenire, per la disagguaglianza della lor grandezza. Il suo legno è bianco, e sodo, e però è buono da far bossoli, e cucchiai. E si pianta delle picciole piante, le quali si truovano ne' pedali delle madri nate, poco sotterra, le quali produffono sotto la corteccia della terra alcune piccole radici: o vero di quelle piante, le quali si truovano in gran quantità ne' luoghi renosi delle valli, alle quali i fiumicelli avranno i semi menati. Puossi ancora de' detti semi, dopo la vendemmia colti, far fementajo ne' luoghi arenosi, e soluti: e quindi, dopo due anni, alle siepi acconciamente trasportarli. Questo arbore è freddo, e secco nel primo grado, e la sua decozione è utile alle giunture, e alla podagra, ed è utile a mollificar lo stomaco.

Della Spinagiudaica.

C A P. L V I I.

LA Spinagiudaica è miglior di tutte le spine per siepi, perocchè in ciascuna foglia ha due spine, una diritta grande, e acutissima, e un'altra piccola, e ritorta, la quale con la sua pullulazione, fa la siepe folta, e spessa: e de' semi, dopo la vendemmia colti, i quali sono, sì come piccole avellane, in una tunica, o vero guscio, ritondo, a modo d'un danajo, si può.

può far semenzajo del mese di Novembre, acciocchè s'abbia copia delle sue piante.

Della Spinacervina.

C A P. L V I I I.

LA Spinacervina non si confà molto alle siepi, perocchè non è bene spinosa, ma d'essa si fanno ottimi pali per le vigne, i quali durano lungo tempo sotterra.

Della Scopa.

C A P. L I X.

LA Scopa è arbucello molto piccolo, quasi simile al ginepro, la cui radice è ritonda, e sì dura, e nodosa, che di quella si fanno ottimi nappi, quando si truova ben soda.

Del Tamarisco.

C A P. L X.

IL Tamarisco, detto Tamerige, è arbore, il quale ha foglie strette, e sottili, sempre verdi, il quale in tempo convenevole può piantarsi, de' rami fitti in terra: e questo arbore è secco, e caldo nel secondo grado. Il vino della sua decozione vale all'oppilazion della milza, e del fegato, e dissolve la stranguria: imperocchè è diuretico, e più, quando è cotto in cibo, e a quel medesimo vale bere spesso con vasello del suo legno. E le sue cortecce sono di maggiore efficacia, che le foglie.

Dell'

Dell' Olmo.

C A P. L X I.

L' Olmo è arbore noto, il qual può sostenere ogni aere, e acciocchè s' appigli, e cresca ottimamente, desidera terra grassa, e non ischifa terra cretosa, non soluta. Piantasi con piccole piante, le quali si trovano con moltitudine di radici, e agevolmente s' apprende. Questo arbore è ottimo per le viti, che s' ordinano ad arbusco, acciocchè salgano sopr' esso. Del suo legno si fanno le travi, e altro legname, per le case, avvegnachè non duri in esse lungamente. Anche sene fa scale di carri, e fusoli di mulini, e a questi si convien molto. Anche sene fanno mazzi da fender legne, e da strignere i vasselli del vino, perocchè è tenace, e non si fende agevolmente il suo legno. Anche sene fanno forche, e forconi, e assai convenevolmente tutti gli strumenti, che richieggon tenacitate, e fermezza, e che più tosto si pieghino, che si spezzino, o si fendano. E le sue foglie, quando sono mature, nel tempo della vendemmia, sono ottime per lo nutrimento de' buoi.

Del Vinco.

C A P. L X I I.

I L Vinco è arbore noto, il quale si pianta, come il falcio, perocchè si giudica d' una natura, ed imperò convenientemente s' innesta in esso. E di questi, alcuno produce verghe nere, e alcuno di color di gruogo, e alcuno rosse. Anche quello, che in luogo caldo, e magro, e secco nasce, produce più teggenti verghe: e quello, che nell' ombra, o in luoghi acquidosi, o molto grassi nasce, le fa meno forti. Anche

che è un'altra spezie di vinchi, i quali son detti gorre, che sono ottimi per li tini, e per le botti, perocchè produce le sue verghe lunghe, e senza rami-celli, e grossi nella sommitade, e molto tenaci. E questo agevolmente mette le radici, e s'apprende, se delle sue verghe si fanno pezzi lunghi due som-messi, e si ficchino in terra, lasciatone sopra terra so-lamente due dita, il quale di niuno tempo dee più alto salire in pedale. E di questi ancora si fa ottimo vincheto, se in luogo soluto si piantano l'un dall'altro distante, per ispazio d'un piede, il quale si dovrà ogni anno tagliare.

Del Judetto.

C A P. L X I I I.

IL Judetto è arbore noto, il quale non diventa gran-de, e si diletta in luogo paludoso, e acquoso, del qua-le si fanno per le vigne convenevoli pali, e più durevoli sotterra, che i pali del frassino, del salcio, e dell'olmo.

Del Suvero.

C A P. L X I V.

IL Suvero è un' arbore, che fa ghiande più serotini, che la quercia, la cui corteccia è grossa, leggieri, e ot-tima per pianelle, la quale ogni terzo, o quarto anno si lieva dal suo arbore, e dicesi, che rinasce, la qual cosa è contro alla natura della corteccia degli altri arbori, i qua-li, dibucciati, si seccano, perocchè la corteccia è negli alberi, come il cuojo negli animali, del quale se alcuna parte sene taglia, e rimuove, non ritorna nel suo stato medesimo, ma vi rimane margine grande, e fozza.

Il fine del primo Volume.







